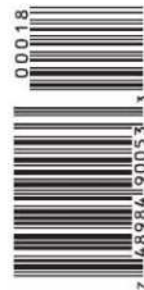




elgourmet.com



ENTREVISTA

SUSANA HARP, CANTO,
MEZCALES Y DIALECTOS

DE VIAJE

AL PIE DEL VOLCÁN:
LAS RAÍCES DE TLAXCALA

CRÓNICAS

DEGUSTAMOS LOS
FRUTOS DEL MAR CORTÉZ

SEP 2008

18



60 pesos
50 pesos

Chiles

picor
y bravura



recetas
coleccionables



AGAVE NUESTRO QUE ESTÁS EN LOS CIELOS
LOS MEJORES TEQUILAS 2008 SEGÚN LA ACADEMIA MEXICANA DE CATADORES

reservación en línea,
recomendaciones
y atención personalizada: \$0



© 2007 MasterCard

Descubre el nuevo Espacio Gastronómico MasterCard®

Entra a **www.priceless.com.mx** y con sólo un click podrás tener acceso a los 100 mejores restaurantes de la Ciudad de México, con reservaciones en línea, selección de la mesa de tu preferencia, atención personalizada, recomendaciones de expertos y sugerencias de usuarios cada semana. Además recibirás beneficios y promociones especiales pagando con tu tarjeta MasterCard.

Beneficios exclusivos para tarjetahabientes MasterCard.



que el especial del día seas tú:
no tiene precio

www.priceless.com.mx



También podrás consultar vía mensaje SMS*:

Envía MC + espacio + la zona de tu elección: (Polanco, Condesa, Lomas, Sta Fe, Del Valle, San Ángel, Centro, Zona Rosa, Satélite) Ejemplo: MC Condesa. O bien envía MC + espacio + el tipo de comida al **55342**. Ejemplo: MC Italiana y tendrás la información de los restaurantes que MasterCard te sugiere. Si requieres más detalles envía MC + Restaurante al **55342** y te haremos llegar una explicación completa de toda la mecánica.

* Servicio disponible en D.F. y Zona Metropolitana. Costo por mensaje \$2.50 IVA incluido. Responsable del servicio para SMS: Cyclelogic de México, S. de R.L. de C.V. TEL. 01800 CYCLEMX (292 5369) www.cyclelogic.com



Hay ciertas cosas que el dinero no puede comprar;
para todo lo demás existe MasterCard.



El cocinero, la enóloga, la ex primera dama y su vino

Siempre es un placer ir a las diversas celebraciones que se llevan a cabo en México con motivo de la vendimia. En este caso en particular, fui al estado de Baja California para festejar la cosecha de la vid. Evidentemente, la celebración siempre se agradece, pero lo más enriquecedor es el cúmulo de vivencias y enseñanzas que uno recolecta en estos viajes. Por cuestiones de espacio, ahora sólo relataré algunas de ellas, pero en el próximo número hablaré del asunto con detalle.

El cocinero. En el marco de las fiestas de la vendimia hicimos una producción de fotos para la edición de octubre, donde Javier Plascencia, chef copropietario del famoso restaurante Villa Saverios en Tijuana, preparó unos platillos. Al terminar, nos invitó a comer al nuevo restaurante de Viña de Liceaga, de donde también es el chef.

No está de más decir que elaboró una de las mejores comidas que he probado. Los ingredientes, casi todos locales, eran de lo más fresco. Y claro, detalles y más detalles... Sal rosa del Himalaya, verduras orgánicas del rancho de los Badán (de los vinos Mogor Badán), caracol de mar del tamaño de mi puño en rebanadas tan perfectamente cocidas, que uno no daba crédito; aceite de oliva prensado en Tecate con cáscaras de cítricos, unos hermosos ejotes tan estupendamente preparados, que ahora sí justificaron su existencia —hasta ese momento, para mí incomprendible— en el mundo de los vegetales, y el epítome de aquel festín: una costilla de borrego, entre otras múltiples delicias que degustamos, marinada por cinco días y terminada al horno en cocción lenta, que se desbarataba casi con tan sólo mirarla.

Siempre da gusto conocer a un chef tan comprometido, no sólo con su pasión por

la gastronomía, sino con su entorno, con los pequeños productores, con sus comensales y con él mismo, porque con solamente probar una vez su comida, me quedó claro que duerme tranquilo por las noches.

La enóloga. Estábamos en una cena celebrando con Bodegas de Santo Tomás la vendimia y sus 120 años, cuando oí comentar, evidentemente sin mala intención, que los vinos de Laura (la enóloga) eran muy femeninos. La frase me dio algo de escozor por lo limitado de su contexto porque, claro, Laura Zamora es una gran mujer, como otras muchas que hay en México y en el mundo, pero es más que evidente que no todas las grandes mujeres, ni la minoría de ellas siquiera, hacen grandes vinos. De hecho, Laura es, de todos los enólogos en México, la segunda más premiada, y sus vinos son tan versátiles, tan bien hechos y tan complejos, que resumirlos a todos como femeninos parece injusto. Además que se lleva de corbata al equipo de Laura, que incluye a grandes hombres y mujeres que están detrás del proceso para lograr uvas y vinos de gran calidad.

Cuando la vi, le pregunté si ese tipo de comentarios no la incomodaban, a lo cual sabiamente y de buen humor, contestó: “La verdad, no, me los hacen todo el tiempo, hasta algunos enólogos. Yo espero el momento en el que alguno de ellos comience a hacer un estilo de vino como, por ejemplo, Tardo, para decirle: “¡Aaah, ahora tú estás haciendo vinos femeninos!”. Sin palabras, honor a quien honor merece. Y claro, sí hay justicia divina.

La ex primera dama... y su vino. Hay cosas que no pueden pagarse, y definitivamente ésta es una de ellas. Estaba yo en L.A. Cetto viendo cómo el reverendo hacía la bendición de las uvas, cuando, de pronto, de

entre el asombro de los presentes surgió una alta figura ataviada en pantalón vaquero y camisa tipo polo color verde limón; se trataba del ex presidente Vicente Fox Quezada, que venía a festejar la vendimia. Junto a él, su siempre fiel Martita, que portaba pantalón de mezclilla —muy *ad hoc* para la ocasión— y una camisola en seda con flores bordadas que era simplemente divina.

Tras algunas fotografías y entrevistas de rigor con la muy accesible pareja, llegó el momento estelar de la tarde: el concurso de pisado de uvas, que emula y honra la manera antigua de hacer vino en el mundo. Ahí, como siempre carismática y alegre, se preparaba la señora Martha Sahagún de Fox, ante su tinaja de madera pletórica de Cabernet Sauvignon, para ser una de las contendientes. Así, pisa que pisa, estruja que estruja, motivada por el apasionado vitoreo del público que la apoyaba, encabezado por su marido, quedó en un reñido empate con otra de las participantes. Tras una segunda competencia que revelaría a la ganadora, Martita ganó la presea de plata en el pisado de *Vitis vinifera*. No sé si el jugo fue almacenado para vinificación, pero seguro más de uno pagaría buena suma por esas botellas, y ahora no sólo Luis Miguel, Madonna, los Rolling Stones, Depardieu, Coppola y Serrat, por mencionar algunos, tendrían su vino, sino que ahora, la ex primera dama también contaría con el suyo. Qué maravilla.

Fabiola
FABIOLA DE LA FUENTE
EDITORIA

18

> SECCIONES

- 4 CARTA EDITORIAL
- 6 DIRECTORIO
- 8 NOVEDADES
- 20 RESTAURANTE REVIEW:
EL CAFÉ DE TACUBA, EL CARDENAL
- 36 HISTORIA DEL CHILE
- 38 CHILES: **PICOR Y BRAVURA**
- 74 HORA GOLOSA
- 84 GUÍA DE VINOS
- 88 GUÍA DE TEQUILAS
- 92 *VITIS VINÍFERA*: **CARMÉNÈRE**
- 98 PROGRAMACIÓN DEL MES



46

76



30



60



24

> CONTENIDOS

24 visitas: Tlaxcala
a orillas de los volcanes, paseamos por el estado más pequeño del país entre mixiotes, pipianes y tlacoyos.

30 Susana Harp
la exquisita y comprometida cantante oaxaqueña propone un retorno a la diversidad de culturas.

46 especial chiles
cinco chefs mexicanos cocinan con diez chiles imperdibles. Recetas de colección.

60 maridajes
cuando la sociedad armoniosa entre un vino y un platillo se convierte en un exitoso matrimonio.

76 delicatessen al mar
los bichos marinos más sabrosos se empapan con el azul profundo del Mar de Cortéz. Una crónica con las delicias que se degustan en las mesas más sibaritas del país.



Fotografía: Fernando Gómez Carbajal
Producción: Cesar Casalone

puntajes

el grado de dificultad de las recetas es:



Fácil



Anímese



Algo complicada



Difícil

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO



PUBLISHERS | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Díez

EDITORIA DE MÉXICO | Fabiola de la Fuente (fabiola.dela Fuente@lyrsa.com.mx)

COORDINADORA EDITORIAL | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)

FOTOGRAFÍA MÉXICO | Fernando Gómez Carbajal / La Carmela

PRODUCCIÓN MÉXICO | Cesar Casalone

REDACCIÓN | Liliana Villegas (lilianavillegas@lyrsa.com.mx)

COLABORADORES | Jean Betancourt, Claude Prud'homme, Edgar Fernando Cruz, Fernando Gómez Carbajal, Jesús Díez, Omar Sandoval, Mariano Sandoval, Cesar Casalone, Ricardo Muñoz Zurita

DIRECCIÓN DE PÚBLICAS | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)

RELACIONES PÚBLICAS | Andrea Di Martino

DIRECCIÓN COMERCIAL | Carlos Ostos

VENTAS | Ana Patricia Perez, Miguel Ángel Escalona, Alejandra Bernal (ventas@lyrsa.com.mx)

ASISTENTE COMERCIAL | Ana Laura Guerrero

Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212

SUSCRIPCIONES Y TELEMÁRKETING | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)

Lada sin costo 01 800 280 8000

EXPOS Y EVENTOS ESPECIALES | Delia Esquivel

PRENSA | Laura Otero

DISTRIBUCIÓN | Rosario García

GERENTE DE PRODUCCIÓN | Enrique Flores

GERENTE DE SISTEMAS | Cesar Cordero



EDITORIAL METROSEXUAL, UNA EMPRESA DE LYRSA EDITORES

HOMERO 909, POLANCO C.P. 11560, MÉXICO D.F.

TEL. (55) 38 72 20 00

GRUPO



GRUPO Q LATIN AMERICA

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI

GERENTE | Diego Waciarz

EDITOR | Facundo Di Genova

DISEÑO + ARTE | Alejandro López Mella + Verónica M. Carman

COORDINACIÓN | Valeria Mollo

CORRECCIÓN | Nicolás Bal

EJECUTIVO DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone

COLABORAN EN ESTE NÚMERO | Laura Litvin

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina

Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas

DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami

Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.

Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300

CEO | Alejandro Harrison

DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez

PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara

DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James

JEFE DE VENTAS Y PLANEAMIENTO COMERCIAL | Nicolás Francisquelo

COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL *elgourmet.com*

PRAMER

Elizabeth James

Ad Sales VP

ejames@pramer.tv

aviso.mexico@pramer.tv

MÉXICO

DUNDEE PRODUCCIONES

Matias Berrueto

produccion@dundee.com.mx

Dirección: Mariano Escobedo 491 of. 105

Col. Chapultepec Morales

México D.F. 11570

Teléfonos: 5531 8095 / 5531 8375

VENEZUELA

CGC MEDIOS y COMUNICACIÓN

María Carola Camposano

William Castillo

jomaca1@cantv.net

william_castillo@veyr.com

Dirección: Avenida Principal de los Cotijos

Centro Empresarial Senderos Piso 3 Oficina

306 Los Cortijos, Caracas, Venezuela

Teléfonos: 238 4062 ó 239 7267

Fax 237 8807

COLOMBIA

AD MEDIA LTDA

Dirección: Carrera 18C # 121-40

Of. 201

Bogotá

Telefonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTRO AMÉRICA

MEDIOS INTERNACIONALES

Dario Godoy

89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center

Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador

Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807



© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de CV, con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de CV, bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE CV, teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso en Compañía Impresora El Universal, Allende 176 Col. Guerrero, México D.F., Tel. 51 17 01 90. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de CV. Esta es una publicación para todo público.



Block de Cuchillos New Swiss Classic 8 piezas 6.7173.8



VICTORINOX

Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. Tel. 01(222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
www.victorinox.com.mx
De venta en Departamentales y Tiendas de prestigio en el país

88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES

RESTAURANT

SALONES PRIVADOS

**En sus comidas de negocios
lo esperamos para que disfrute
de la comodidad y privacidad
que le ofrecemos en nuestros
elegantes Salones Privados**



El Sena de 25 a 100 personas

- El uso de los salones no tiene costo
- Valet parking y estacionamiento gratuito
- Hermosos arreglos florales, sin cargo
- Piano en la comida, violín y piano en la cena
- Salones desde 4 hasta 100 personas
- Aire acondicionado en cada salón
- Ubicación céntrica, a dos cuadras del Ángel
- Atrás de la Bolsa Mexicana de Valores
- Nuestros Salones son los más bonitos
- Menús especiales para su evento

DISTINTIVO



Río Sena 88
Entre Paseo de la Reforma
y Río Lerma

A una cuadra de la embajada americana
RESERVACIONES:

Capitán Valentin / Sommelier Jean Louis

55 33 33 90 - 55 25 12 65

www.lesmoustaches.com.mx

crujientes y deliciosos

The Peanut Shop, con sus cacahuates Hand Cooked Virginia Peanuts, ofrece estas delicias ligeramente salteadas para resaltar su sabor. Muy crujientes, evaluados bajo estrictos criterios de fineza y calidad, están producidos con aceite natural, sin aditivos ni conservadores, por lo que aparte de ser ricos resultan muy saludables. De porciones sustanciosas, para que nadie se quede con el antojo de disfrutarlos, son ideales para regalar o disfrutar en casa.



para lucir en estas fiestas

Tupperware se pone a tono con las fiestas patrias para lanzar al mercado recipientes que además de ser muy prácticos, combinan bien con los ingredientes de la mesa. Se trata del Tupper Cebolla con cierre hermético que, además de mantener la frescura y evitar que se escapen los aromas, tiene una forma muy bonita para que pueda colocarse en cualquier lugar sin romper con la estética de su cocina. El Tupper Chile mantiene los chiles en un mismo lugar. El Guarda Ajos tiene forma de ajo y es excelente para conservar fresco tan importante condimento en la cocina mexicana.



alta cocina oriental

Nace una nueva propuesta en alta cocina china-cantonesa: el restaurante Zhao, ubicado en Lomas de Chapultepec. Minimalista y oriental, cuenta con un área privada para diez personas. El chef Tim Kim Kwan ha volcado sus años de experiencia en el extranjero para poner a disposición platillos especiales como la sopa de aleta de tiburón, sopa picante y ácida de mariscos, rebanadas de abulón cubiertas con salsa Zhao, pollo con nueces y chiles al wok estilo Kung Pao, y el pato Pekinés. Por su parte, el chef Leung Yin tiene a su cargo la preparación de pasta al vapor rellena, conocida como *dumplings*. La cava de vinos tiene etiquetas de todo mundo. Av. De las Palmas N.º 530, Colonia Lomas de Chapultepec.

reserva maestra

El restaurante L'Alsace recibió a un grupo de empresarios para una cata exclusiva del tequila Reserva de la Familia, Añejo y Platino. La cata estuvo a cargo de Gabriel López Dudet, maestro tequilero. Estos tequilas son el resultado de la destreza de tequileros que vigilan, de manera constante, la calidad final de su producto, con notas duraderas que reflejan el añejamiento en barrica de roble blanco. Por su parte, Yann Cozic se encargó de preparar ricos platillos que maridaron a la perfección, entre los que destacaron canelones de caracol y queso de cabra, y la ensalada de salmón ahumado con suprema de cítricos.



¿A VECES TE SIENTES PESADO DESPUÉS DE COMER?

Muy pocas cosas en la vida se pueden comparar con el placer de una buena comida, no obstante, la sensación de incomodidad y pesadez que llegan a experimentarse al final de un buen deleite y, particularmente favorecida por una generosa comida, pueden ponerle fin al gusto del buen vivir.

¿Sabías que 1 de cada 5 adultos como tú sufren de indigestión cada semana?¹



A lo largo de generaciones el bicarbonato ha sido utilizado como un remedio popular para contrarrestar los incómodos efectos de la indigestión, por eso Bonafont®, como parte de su misión de "Contribuir a la salud y el bienestar a través de bebidas saludables y placenteras" ha desarrollado Ligeri®, una bebida especialmente creada pensando en esos momentos que quieres disfrutar, ya que es agua Bonafont®, baja en sales, con finas burbujas y bicarbonato que, además de complementar un buen menú, ayuda a tener una ligera digestión.

Ligeri® de Bonafont® puede ser consumida por toda la familia.

No esperes más ¡9 de cada 10 lo han comprobado!

9 de cada 10 personas que toman LIGERI al comer, sienten una digestión más ligera

Para probar los beneficios de Ligeri® de Bonafont®, se realizó un estudio supervisado por la agencia de investigación Millward Brown México S.A. de C.V. y validado por notario público, en el que durante una semana se monitoreó a un grupo de hombres y mujeres entre 35 y 55 años, que tomaban diario Ligeri® de Bonafont®.

Los resultados revelaron que 9 de cada 10 personas que acompañaron su comida principal con Ligeri® de Bonafont® dijeron haber experimentado una digestión más ligera y se sintieron mejor después de comer.



De la misma manera, a 9 de cada 10 participantes les gustó Ligeri® de Bonafont® por su sabor y la cantidad adecuada de finas burbujas que la hacen una bebida ideal para disfrutar el placer de comer.

Disfruta cada comida con Ligeri® de Bonafont®

¹ Diagnóstico y tratamiento de la pirosis, Rev Gastroenterol Mex, Vol. 70, Supl. 3, 2005.

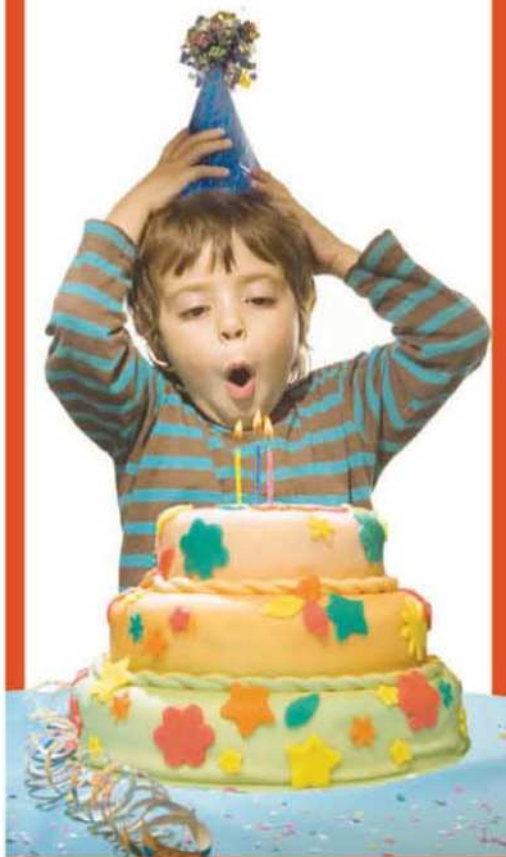


TOMA 2 L DE AGUA AL DÍA

EL PLACER DE UNA LIGERA DIGESTIÓN®



Pasteles de línea
 Pasteles para eventos
 Pasteles individuales
 Helado Artesanal
 Pasta Seca
 Chocolatería
 Cafetería



www.montparnasse.com.mx
 Tel. 5551 3912

> NOVEDADES

lo mejor de México

IWSC premió a las mejores espirituosas del país. Con sede en el Reino Unido, la International Wine and Spirit Competition premia con medalla de oro a la mejor bebida de su categoría; con medalla de plata a las que son un gran ejemplo de calidad y con medalla de bronce a las que superan el promedio. Oro: Tequila Leyenda del Milagro Añejo, Milagro Reposado y Tequila Espolón añejo. Plata: Tequila Milagro Plata, Kahlúa Hazelnut, Bacardi Añejo, San Nicolás Blanco, El Charro Añejo, Cazadores Añejo, Hornitos Reposado, RSV Agavia, Herradura Blanco, Gran Centenario Plata y Cabo Wabo Reposado.

diseños que encantan

Sunbeam lanza una línea de electrodomésticos con un enfoque vanguardista y funcional. Tomando en cuenta la necesidad diaria de realizar ciertas labores en la cocina, pretende adaptarse a los gustos minimalistas y contemporáneos, pero sin perder de vista la practicidad. Entre los electrodomésticos disponibles de esta línea destacan: cafeteras y teteras que controlan el concentrado de la infusión, un asistente de cocina que prepara aderezos, una chocolatera automática para consentir al antojo, un horno tostador y una licuadora de metal que resalta los colores de los cocteles y bebidas mientras se preparan.

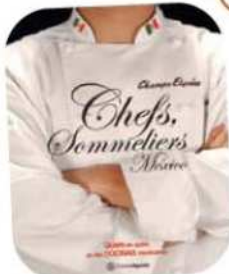


cosechas sobresalientes

L.A. Cetto liberó las añadas de las variedades de uva Nebbiolo cosecha 2003, con alto contenido de azúcar pues la producción fue muy baja, aunque con gran estructura, taninos suaves y maduros. La variedad Don Luis Terra ha generado vinos robustos y de gran cuerpo debido a los años muy secos entre 1999 y 2004. Don Luis Merlot y Don Luis Concordia son ligeros, aromáticos y afrutados: añada 2005, la más lluviosa de la década. La añada 2006 de Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Zinfandel y Chardonnay Reserva Privada da como resultado vinos de excelente cuerpo, colores intensos y aromas notables.



lo mejor en los libros



Grupo Editorial Agueda hizo la presentación de sus guías *Los mejores restaurantes de México Tomo III* y *Chefs y Sommeliers* en la Hacienda de los Morales. Además de la presentación y de un cóctel con bocadillos de la casa, numerosas personalidades del mundo gastronómico acudieron para presenciar la entrega de medallas a los mejores chefs y sommeliers de México, quienes se han convertido en importantes iconos de referencia para la cocina mexicana.

Más de 500 chefs y sommeliers aparecen en una de las fotografías de la guía, que suponen dejará su rastro en la historia por haberse logrado en el monumento a la Independencia con un número tan alto de personalidades.

KitchenAid®

LA SOLUCIÓN COMPLETA PARA TU CENTRO CULINARIO



FOR THE WAY IT'S MADE.



*Porque
sabés dónde...*



Angus beef at its best
Restaurante Certificado

POLANCO
Sudermann 336,
entre Horacio y Masaryk
5531-5211 / 5203-7222

www.lavidargentina.com
ARBOLEDAS • CONDESA • INSURGENTES • POLANCO

> NOVEDADES



renovando al corazón

El aceite de cocina Capullo presenta nueva imagen y una modificación de su producto, que es ahora aún más sano para toda la familia, ya que contiene linaza, antioxidantes, omega 3, 6 y 9: un complemento muy saludable para todas las comidas del hogar. La marca ha cambiado también su imagen publicitaria, con un nuevo slogan: "Salud más allá del corazón".



listos para ganar

En el Hotel Four Seasons México D.F. se llevó a cabo la presentación del chef Obed Ladrón, que será nuestro representante en la copa mundial culinaria Bocuse D'Or, en Lyon, Francia, un certamen que suele realizarse en Europa y Asia y cuenta con reconocimiento a nivel internacional.



celebración de gran clase



Con una cena de gala, llena de aromas, sabores y sorpresas, Club del Gourmet Vinos de Gran Clase festejó su 20º aniversario junto a socios y amigos en uno de los salones del Hotel Presidente Intercontinental. Ignacio Torreblanca, presidente, aprovechó el espacio para reconocer como Cofrades del Club del Gourmet a los socios distinguidos por su pasión y trayectoria. La cena, que consistió en un menú de cuatro tiempos y acompañados de varios vinos de gran clase, fue amenizada con la orquesta de la H. Secretaría de la Marina Mexicana. Club Gourmet Vinos de Gran Clase surgió como una nueva filosofía y gama de alternativas para el amante del vino. Son los protagonistas de catas, cursos, cenas maridaje, viajes enológicos, talleres y una diversidad de actividades.



escarcha con estilo

Belvedere Vodka ha unido sus fuerzas con la diseñadora Jagger Dagger para crear una daga que sirve para cortar un bloque de hielo y hacer más exclusiva la experiencia de tomar vodka con hielo picado. La Belvedere Jagger Dagger tiene un provocativo diseño con 12 incrustaciones de topacio blanco deslumbrante, 42 piezas de aguamarina y sólida empuñadura de plata. Sólo 100 piezas estarán disponibles en el mercado para los más reconocidos clubes nocturnos, así como en tiendas exclusivas para los amantes del vodka.



La Perfección hasta en la Cocina.

En HERDEZ Food Service somos perfeccionistas como tú,
nos apasiona el sabor, el soporte y la calidad que, por años,
nuestras marcas le han dado a tu negocio.



Visítanos en: www.herdezfoodservice.com.mx



Todo un mundo en
vino para saborear

PROGRAMA DE CATAS

FECHA	TEMA	COSTO por PERSONA
20 Agosto	Cena Maridaje en 'Les Moustaches'	\$800
26 Agosto	Un viaje por la importante Toscana	\$650
09 Septiembre	Lo más destacado de Bordeaux	\$10,500
23 Septiembre	En la cumbre de la Rioja: Benjamin Romeo	\$1,290

PRÓXIMA
CATA

26 Agosto, 20 hrs.

UN VIAJE POR LA
IMponente TOSCANA

\$650

POR PERSONA

Reserve un
espacio para
saborear el tema
de su elección

*Argiano Rosso di Montalcino '04
WS 80

*Brancaia, Tre '05

*Birillo '04

*Brancaia, Il Blu '04
RP 94 WS 96

*Argiano Solengo I.G.T '04
RP 93 WS 90

Grand Cru

Vinos de Calidad

Julio Verne 39 - Polanco - Miguel
Hidalgo - 11560 - México DF

Tel./Fax: (52) 55 5280-0112

01 800 - 229 - VINO

www.grandcru.com.mx / grandcru@grandcru.com.mx

> NOVEDADES

placer a lo grande

Cocinas Miele recibió a un grupo de invitados para disfrutar de los placeres que la reconocida chef pastelera Paulina Abascañal creó con el delicioso toque que el licor Grand Marnier les imprime. Paulina es ahora la Embajadora Gastronómica de Grand Marnier en México y desea dar a conocer las delicias culinarias que este licor es capaz de crear. Entre los platillos, estuvieron la *crêpe suzette*, la *chessecake* grand tortuga y el panqué de verano al marnier. La chef recomienda agregar un toque de este rico licor a cualquier postre.



chef creativo



La tercera edición del concurso Chef Creativo Nestlé Professional se llevará a cabo en octubre. El proyecto promueve la creatividad de los chefs mediante la elaboración de una receta de cocina mexicana de evolución. Pueden participar todos los chefs que sean parte de los clientes de Nestlé y en Internet se

encuentra la guía del concurso. Fuentes de la marca mostraron su emoción por el entusiasmo de los participantes. Hay cinco criterios para calificar: grado de dificultad, técnica utilizada, combinación de ingredientes, balance nutricional y presentación. Nestlé reclutó a diferentes personalidades de la gastronomía para integrar un jurado de notables.

puro orgullo mexicano

El tequila fue protagonista de una deliciosa e interesante cata en el restaurante M94. Tequila Mayorazgo de la Madrileña junto con la sommelier Georgina Estrada, nos guiaron por los aromas del agave. La experiencia comenzó con un ejercicio de fragancias en unas copas negras con las que cada persona compartía sus experiencias con los demás. Después, le siguió una explicación muy amplia acerca del proceso del tequila y, por último, la degustación de Jarana blanco, Jarana reposado y Mayorazgo. Al finalizar, M94 deleitó con una muestra de su nuevo menú.

unión culinaria



Casa Palacio presentó la nueva línea Jaimie Oliver, chef inglés, en mancuerna con la marca francesa de utensilios de cocina T-Fal. Durante la velada, los chefs prepararon canapés fríos, como el croton de pera y jitomate con arúgula y queso parmesano; canapés calientes, como la croqueta de *risotto* con camarón y menta, y *mignardises*, como el minestrone de frutas con menta.

Desde 1868,
0%
de lo malo...
100%
¡sabor!



SIN:

- carbohidratos
- calorías
- grasas
- colesterol
- azúcares
- aditivos artificiales
- conservadores

*¡NI LOS TIENE
NI LOS TENDRÁ
NUNCA!*

La marca TABASCO®, la botella y su etiqueta son propiedad exclusiva de McIlhenny Co., Avery Island, Louisiana., 70513 U.S.

www.salsatabasco.com.mx

gourmet en Polanco

El reconocido chef Enrique Olvera inauguró recientemente una sucursal de Eno, el gastro-deli especializado en sándwiches gourmet. Este nuevo espacio se encuentra en Polanco, al alcance de los hombres y mujeres sibaritas que deambulan por sus calles. En su carta, ofrece también desayunos para empezar el día además de una amplia carta de vinos. Con una atención personalizada, Eno es una buena opción para disfrutar de deliciosos quesos y embutidos. Entre sus especialidades, destacan el Señor crocante con pan victoriano, queso *gruyère*, jamón york, mostaza de Dijon y mantequilla, así como algunas etiquetas exclusivas de Argentina, Chile, Australia y por supuesto México. Virgilio N.º 7, Col. Polanco.



español irresistible



En conversación con Inés Guelbenzu, representante de la bodega que lleva su nombre, nos habló de Evo, un vino que llega a México con su mezcla de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, con notas de frutas negras maduras. Reposa en bordelesas francesas, 70% de las cuales son nuevas y 30% con un año de uso. En sus vinos, Guelbenzu sigue la filosofía de los grandes vinos europeos, buscando la elegancia y el equilibrio más que la estructura y la fuerza. Con 70% de exportaciones y situados en media y alta gama de hostelería y algunas tiendas especializadas en España, este vino se encontrará disponible en México sólo en restaurantes, por el momento. Inés explicó que hacen vinos de placer: sutiles, armoniosos, que requieren tiempo, elaborados para disfrutar y que acompañan la comida.

Contar con su propia cava, es ya un motivo de celebración.

La Cava de Vinos

pone a su disposición, en forma exclusiva para Tarjetahabientes Bancomer, una extensa selección de los mejores vinos, delicadas copas, útiles eurocavas, puros fragantes y los accesorios más prácticos.

Llame hoy y permítale a nuestros expertos darle las mejores recomendaciones, o si lo prefiere, visítenos en Internet.

Elija y reciba su vino favorito, desde su cava particular hasta su hogar.

Seleccione uno de nuestros vinos y estaremos por siempre en su preferencia.



La Cava de Vinos

01800 63 942 79

www.lacavadevinos.com.mx

TEQUILA
REPOSADO

HUIZACHE®

100% AGAVE



RECONOCE LA EXCELENCIA

EVITE EL EXCESO | SSA 083300201A0407 | www.alcoholinformato.org.mx

www.tequilahuizache.com
www.excelenciatequilera.com



EXCELENCIA TEQUILERA
DE JALISCO®

**¡Queremos
conocer
mejor!**

Participa en
nuestra encuesta
en línea y sólo
por contestar
todas las
preguntas te
mandaremos a
tu domicilio un
mandil de
cocina exclusivo
de la revista
elgourmet.com

entra a

www.estilogastronomico.com.mx

Clave de participación: AXM868

* Válido únicamente durante el mes de septiembre. 1 premio por participante y por domicilio con el 100% de la encuesta respondida. Sólo para la República Mexicana. Limitado a 300 piezas.



> NOVEDADES

veladas gastronómicas

Entre periodistas y aficionados a la gastronomía se disfrutó de una agradable velada en La Mar de Palmas, donde se degustó parte del menú del restaurante peruano. La Mar tiene una propuesta culinaria basada en la experiencia del chef Gastón Acurio, donde se encuentra el producto más fresco, transformado en ceviches, tiraditos, causas, artichuchos, sudados, *tacu tacus*, saltados y demás expresiones culinarias de Perú, con su estilo personal. Durante el cóctel, se aprovechó para anunciar la apertura de una sucursal en Plaza Loreto.

con pasión

La Casa del Tequila, con base en Las Vegas, hizo el lanzamiento de un tequila que viene a revolucionar su género, con una presentación en color rosa. Distribuida en México por medio de la subsidiaria La Mansión Tequilera, es 100% agave y no posee ningún químico o pigmento artificial en su elaboración. Es por ello que está avalado por el Consejo Regulador del Tequila. Debido a este particular color, único en su tipo, tuvo que crearse una nueva categoría denominada como "blanco rosas". Solo o en cóctel, tequila Pasión es delicioso y refleja, sin duda, el entusiasmo de nuestro país que se pone a la vanguardia mundial.



regresa Expo **elgourmet.com**

Debido al gran éxito que tuvo la primera edición el año pasado, se anunció la segunda edición, que tuvo lugar del 22 al 24 de agosto en el Centro Banamex. Expo **elgourmet.com** cuenta con características que la hacen única en su estilo: es la primera exposición de gastronomía organizada por un canal internacional de televisión. Sus chefs se han convertido en figuras muy queridas para los televidentes que, semana tras semana, los sintonizan. Como ya es costumbre, hubo varios eventos gastronómicos para ofrecer al público la posibilidad de tomar clases demostrativas en vivo con los chefs del canal y poder interactuar con ellos. En esta ocasión, participaron Narda Lapes, Iwao Komiyama, Paulino Cruz, Paulina Abascal, Alfonso Cadena y José Ramón Castillo, entre otros.



a la francesa

Hace unos días, GE Monogram y el chef Guy Santoro del Hotel Presidente Intercontinental impartieron un curso de cocina en el Centro Gourmet Mabe para los amantes de la gastronomía y medios especializados. El menú estuvo conformado de un ceviche de callo y róbalo princesa, frutas exóticas, guacamole con vinagreta de cilantro; le siguieron unos medallones de pavo relleno con frutas secas, hongos silvestres, castañas y papas fundentes; para finalizar, una deliciosa crema de almendra.



revista
elgourmet.com

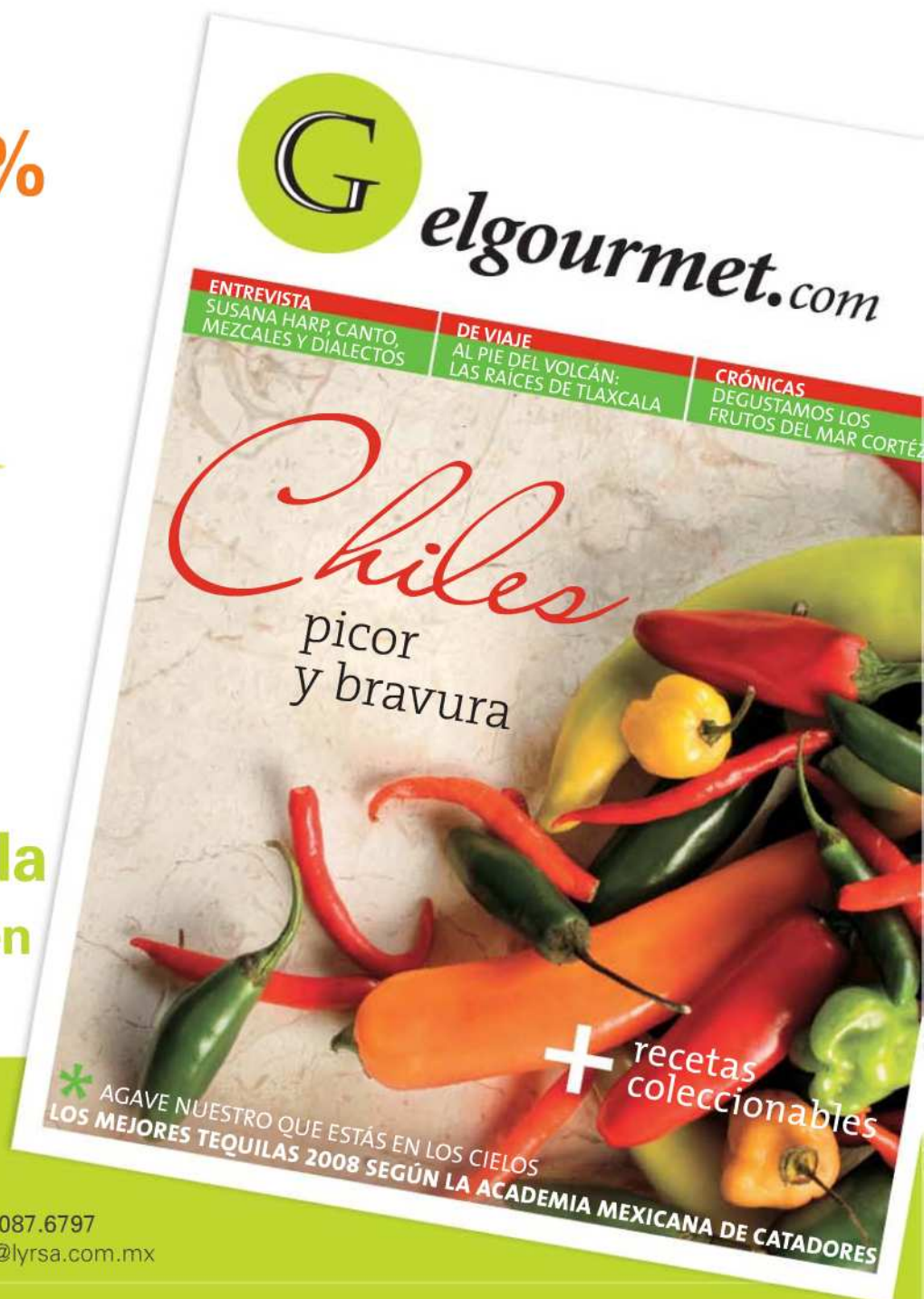
el sabor de la vida, el placer de vivirla

Suscripción
anual **\$600-30%**

**sólo
\$420***

por 12 ediciones

**Suscríbase a la
versión digital en
www.lyrsa.com.mx**



Suscripciones:
Llame al 3872.2049 Lada sin costo 01800.087.6797
Atención: Citlalli Morales citlalli.morales@lyrsa.com.mx

*Promoción válida al 31 de Octubre de 2008



El Café de Tacuba

un lugar donde se detuvo el tiempo

POR JEAN BETANCOURT

Tradición, sabor, calidez y todo lo bueno que caracteriza a la cultura mexicana se encuentra en El Café de Tacuba, un clásico de la Ciudad de México desde hace ya más de noventa años. Las paredes de esta impresionante casona encierran los ecos de casi un siglo de historia, plagada de acontecimientos y leyendas.

El lugar fue fundado en 1912 por Don Dionisio Mollinedo y Doña Josefina Hernández como lechería y dulcería, convirtiéndose en el sitio de moda en los años veinte gracias a sus especialidades, como el arroz con leche y el café, el cual le dio el nombre que hoy ostenta. El negocio fue creciendo, al igual que el menú, y ahora, luego de tres generaciones, el restaurante es

administrado con gran éxito por la nuerca de la hija de los fundadores originales.

La atmósfera es verdaderamente impresionante. Establecida en parte de lo que fuera el hospital del Divino Salvador, la casona conserva una decoración estilo hacienda porfiriana. El salón principal está decorado por tres óleos de gran formato, representando al marqués José de la Borda —benefactor de Taxco—, a Sor Juana Inés de la Cruz y el tercero a María Josefa de Aldaco. Otra parte del salón es como una capilla, con imágenes de santos y arcángeles. La decoración del restaurante se complementa con un mural que relata la historia del chocolate y otro que detalla la tradicional elaboración del mole.

Pero, sin duda, el secreto del éxito de El Café de Tacuba es su menú. La gerencia afirma que no existe nada eléctrico en las cocinas, que los frijoles se hacen en molinillo y las salsas en molcajete, lo cual se nota





ENCHILADAS CAFÉ TACUBA. // CUATRO COSITAS: TAMAL, TACOS DE POLLO, ENCHILADA Y ARROZ. // DE FONDO: CONCHA DE CHOCOLATE Y CAFÉ CON LECHE.

en el sabor de los platillos y constituye el principal atractivo de este lugar.

Debido a la gran demanda del restaurante, dependiendo del día y el horario, se puede llegar a esperar hasta una hora para obtener mesa y, a pesar de que aceptan reservaciones, aun así es necesario tener paciencia en las horas más solicitadas. En cuanto al servicio, la situación es similar, pues aunque todas son eficientes, algunas son muy amables y otras, no tanto. En el caso de nuestra visita, tuvimos suerte, pues por fortuna nos atendió una de las apapachadoras.

Nuestra experiencia gastronómica comenzó con un entremés ranchero (\$ 74) que consiste en dos tacos dorados de pollo, chicharrón, guacamole y trozos de queso asadero. Con una presentación austera, todos los ingredientes resultaron frescos y deliciosos, una excelente opción para abrir el apetito. Continuamos con un caldo de pollo con arroz y verduras (\$ 62), el cual por su excelente sazón y consistencia llega al estómago como caído del cielo.

Pasando a los platos fuertes, decidimos probar los más característicos del lugar, empezando por el cuatro cositas (\$ 136), que combina cuatro platillos en uno: un tamal verde, relleno con abundante pollo suavcito y una exquisita salsa con el picor exacto; dos tacos de pollo, muy crujientes y

de excelente sabor; una exquisita enchilada y arroz, el cual es tan casero que sabe como el de las abuelitas. El plato se complementa con frijoles y guacamole. Una excelente opción para probar varias de las delicias ofrecidas en el menú.

A continuación, hizo su aparición el pollo especial El Café de Tacuba (\$ 136), una exquisita creación de la casa que consiste en una suave pechuga de pollo sobre una cama de pan de caja tostado, cubierta de crema con rajas de poblano y gratinada con queso parmesano. La descripción suena un poco extraña. Sin embargo, el platillo es delicioso. La frescura del pollo es indudable y la sazón de la cremosa salsa lo complementa perfectamente. Las enchiladas El Café de Tacuba (\$ 126) también resultaron una opción más que satisfactoria, con una exquisita salsa de espinacas y chile poblano que resulta ligera y gustosa. Se sirven gratinadas sobre un plato de aluminio, con la misma presentación sencilla y sin pretensiones que caracteriza a todos los platillos del menú.

La sección de postres es muy tradicional, con opciones como arroz con leche, flan o chongos zamoranos, sin embargo, vale la pena probar alguno de los muchos panes de dulce que se ofrecen, acompañado por un buen vaso de café con leche. El pan llega a la mesa en una gran charola para ser elegido de

DATA

El Café de Tacuba
Tacuba # 28, Centro.
Tel.: 55-21-20-48.

entre una extensa variedad. En esta ocasión, elegimos una concha (\$ 13) muy esponjosa y con una dulce cobertura sabor chocolate con canela; y un pan de elote con queso (\$ 35), exquisito, fresco y muy suave. El café con leche (\$ 25) se prepara en la mesa al estilo tradicional, deja en la mesa un frascuito con el extracto de café por si se quiere agregar un poco más.

Vale la pena visitar este restaurante orgullosamente mexicano. Cabe mencionar que hay que hacerlo con mucha paciencia, pues debido a su gran demanda y a la preparación casi artesanal de sus platillos, es necesario esperar un tiempo considerable para poder disfrutarlos. Por ello, al cruzar las puertas de El Café de Tacuba, es necesario dejarse transportar a otro lugar en el tiempo, disfrutar del ambiente, entonar alguna canción con el cuarteto, la estudiantina o el mariachi que constantemente amenizan el lugar, y disfrutar de una experiencia diferente dentro del imparable transcurrir de nuestra vida cotidiana. ●



El Cardenal renovación con alma de clásico

POR CLAUDE PRUDHOMME

Heredera de un gran clásico del Centro Histórico, la tercera sucursal de El Cardenal abrió recientemente sus puertas en las Lomas de Chapultepec. Casi cuarenta años después de la fundación de su casa matriz en las calles de Moneda y Seminario, ésta es la primera vez que El Cardenal sale del primer cuadro de nuestra ciudad para alcanzar a una nueva clientela, con resultados más que satisfactorios.

En esta ocasión, la familia Briz, propietaria de la marca, invirtió cerca de 1 millón de dólares para crear un espacio amplio, moderno y acorde con su nueva ubicación.

Una innovación muy interesante es su gran cocina abierta, en la cual se puede apreciar la elaboración de los alimentos. También pueden admirarse los hornos donde se elabora el pan y la gran máquina para hacer tortillas. Incluso, por las mañanas es posible presenciar la preparación de las natas y el queso.

El local, de generosas proporciones, está rodeado de ventanales. A la entrada, se encuentra el bar, ideal para aligerar la espera de mesa, que a veces puede ser prolongada, sobre todo si no se tiene reservación. La decoración se complementa con una gran vitrina al fondo que exhibe piezas artesanales del Museo de Culturas Populares. El

lugar sigue siendo frecuentado por políticos y empresarios, como sucede en sus antecesores del centro, sin embargo, aquí los turistas han sido sustituidos por los grupos de señoras de la zona.

Nuestro recorrido gastronómico, en esta ocasión, comienza con el clásico molcajete que traen en cuanto uno llega a la mesa. Éste contiene una deliciosa salsa verde, rebanadas de fresco aguacate y trozos del exquisito queso elaborado en casa. Delicioso en taco con las tortillas recién hechas. Asimismo, es imposible resistirse a probar el pan salado recién salido del horno y el pan dulce que elaboran todas las mañanas para el desayuno.

El menú es muy amplio y bien balanceado, e incluye verdaderos manjares de la cocina tradicional mexicana. En la introducción a la carta, escrita en el año de 1969, doña Oliva Garizurieta de Briz, fundadora del negocio, explica que para ellos los alimentos que ofrecen son Cenicientas que se han vestido de fiesta, es decir, ingredientes sencillos de nuestra cocina que han sido transformados en platillos dig-

nos de una gran celebración. Ansiosos por disfrutar esta metamorfosis, comenzamos con una ensalada de atún fresco con ayocotes (\$ 90). Los ayocotes son una variedad de frijol del estado de Oaxaca que, a pesar de no tener un gran sabor, son muy suaves y complementan a la perfección el gusto del pescado y la excelente vinagreta que baña la combinación de lechugas y leguminosas.

DATA

El Cardenal

Av. De las Palmas 215, Lomas de Chapultepec.
Tel. 2.623.04.02

A continuación, arribaron la sopa de fideos con frijol (\$ 45) y la sopa seca de elote (\$ 42). La primera resultó consistente y gustosa, con un dominante sabor a epazote, que podría no ser del agrado de todos los paladares. La segunda, una original delicia, consiste en suaves granos de elote asados, condimentados con chile ancho y epazote, coronados con julianas de tortilla fritas.

Llegó el turno de los platos fuertes, y pedimos la pechuga de pollo rellena de queso de cabra en mole coloradito (\$ 120). El sabor del mole es excepcional, con un balance entre dulzura y suave picor, que llega al paladar con una consistencia cremosa y se funde delicadamente con el queso del relleno. El acompañamiento de arroz blanco es sabroso y muy adecuado para complementar el platillo. El único

TRADICIONAL CHILE EN NOGADA. // CAMARONES ENCHILADOS.

detalle negativo fue la guarnición de plátano frito que nadaba en aceite, por lo que resultó incomible. Los camarones enchilados a las brasas (\$ 210) constituyeron igualmente una buena elección. Los enormes crustáceos abiertos en mariposa vienen sazonados con un rico adobo y puede también percibirse el sabor del carbón sobre el que fueron asados, aunque desde mi punto de vista, la simple guarnición de lechuga y jitomate les queda chica.

Los postres también se orientan hacia lo tradicional, aunque existen algunas opciones más elaboradas, como el delicado *mousse* de guanábana con salsa de mango (\$ 42), el cual es suave y ligero, con una exquisita conjunción de sabores de las exóticas frutas que lo componen. El pastel de chocolate con helado de vainilla (\$ 45) también puede ser un feliz final a una excelente comida, es muy suave y la consistencia del helado es excelente con un intenso sabor que recuerda a la más fina vainilla de Papantla.

El servicio en el comedor es atento y dinámico, con suficiente personal bien capacitado para atender la alta demanda que el lugar tiene a toda hora. Un detalle digno de mencionar es el horario, ya que el lugar está abierto únicamente hasta las 18, privándonos de la oportunidad de disfrutarlo para la cena. Este horario se ha mantenido durante toda la historia del establecimiento y en todas las sucursales debido al mercado al que está dirigido, aunque no dudamos que si ampliaran sus horas de atención tendrían la misma demanda por las noches.

En suma, El Cardenal es un restaurante excepcional en el cual se puede disfrutar el sabor de nuestras tradiciones en un ambiente moderno y con un servicio impecable. Además, gracias a su filosofía de dignificar la cocina mexicana y dar a conocer su gran variedad, los precios son verdaderamente accesibles, lo que lo convierte en una excelente alternativa gastronómica para disfrutar en todas las ocasiones posibles. ●





Tlaxcala

devoción de sabores

UN BREVE PASEO POR EL ESTADO MÁS PEQUEÑO
DE LA REPÚBLICA Y SU GASTRONOMÍA, CON
SECRETO CULINARIOS QUE PERMANECEN
LATENTES A ORILLAS DE LOS VOLCANES.

POR RICARDO MUÑOZ ZURITA



Gastronómicamente, Tlaxcala suele ser el estado olvidado en el centro del país, debido a su cercanía con la Ciudad de México y a que colinda con Puebla, Hidalgo y el Estado de México, con importantes tradiciones gastronómicas. Puebla, por ejemplo, es considerado uno de los lugares con más riqueza culinaria. Sin embargo, Tlaxcala posee una gran cocina con platillos como los mixiotes, pipianes y tlacoyos.

Es por eso que me aventuré a emprender un viaje a través de los rincones de sus cocinas y de sus calles, llenas de tradición.

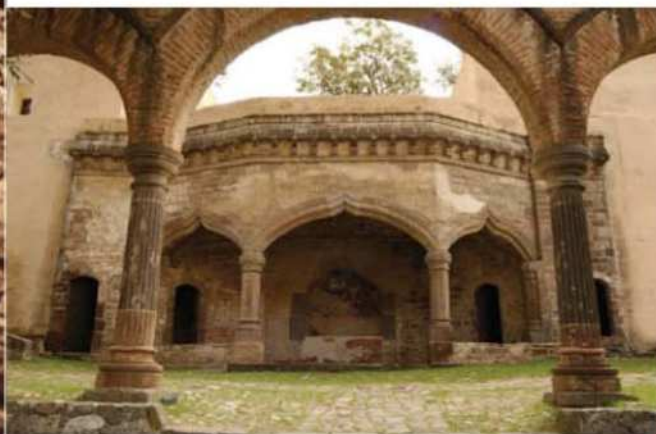
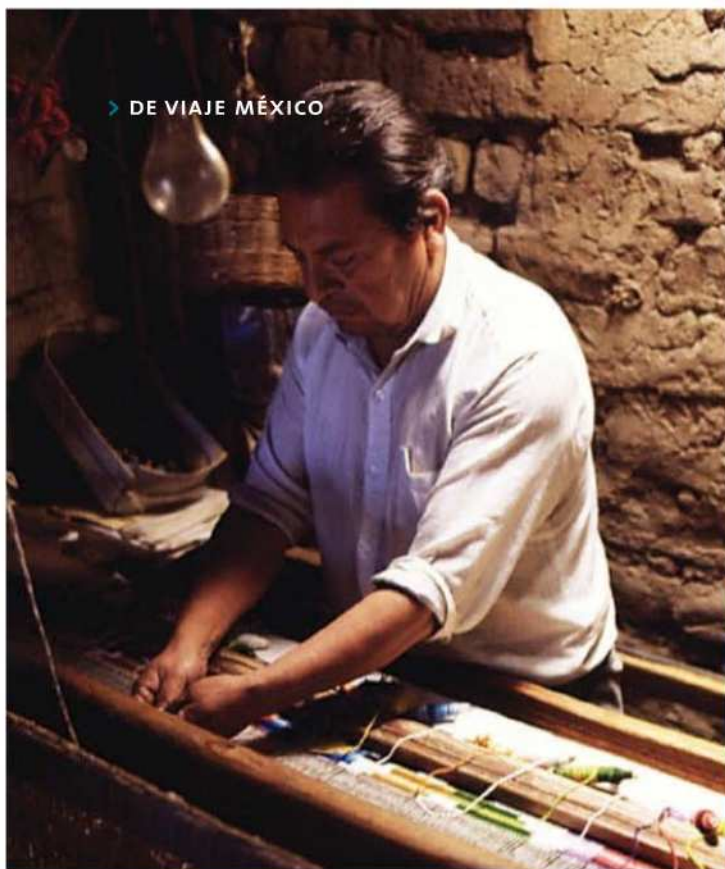
Debo decir, también, que para los amantes de los libros de cocina recomiendo *Así se come en Tlaxcala*, de Yolanda Ramos Galicia, que recopiló recetas tradicionales de todas partes del estado gracias a señoras y cocineras de la región que compartieron sus viejos secretos. En su obra, se descubren diferentes variedades de moles, guisos y dulces de los que pocas veces se habla.

COLORADOS DE CORAZÓN

Mi recorrido empieza por los sabores intensos y las texturas de los rojos. El mole colorado se hace con guajolote o pollo, la salsa es compleja, elaborada a base de chile mulato, chile ancho, chile pasilla, chile meco, diversas especias y frutos secos.

CATEDRAL NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN, ERIGIDA EN EL SIGLO XVI POR LA ORDEN FRANCISCANA. // TAPETES CON FLORES ADORNAN LAS CALLES DURANTE EL CARNAVAL DE TLAXCALA QUE SE LLEVA A CABO EL VIERNES ANTERIOR AL MIÉRCOLES DE CENIZA. // LA GASTRONOMÍA TLAXCALTECA SE CARACTERIZA POR SU VARIEDAD DE INGREDIENTES Y PREPARACIONES.





“Todos los moles están dedicados a un santo patrón y cada pueblo los celebra de forma diferente”.

FIESTAS PARA DISFRUTAR LA TRADICIÓN



- **Carnaval de Tlaxcala.** Por usanza, se lleva a cabo tres días antes del miércoles de ceniza con numerosos bailes con trajes típicos y máscaras que varían de acuerdo con la región.
- **Fiesta de la Virgen de Ocotlán.** El tercer lunes de mayo, la virgen es llevada en procesión hacia los templos a través de las calles hermosamente decoradas con alfombras de aserrín de colores y adornos florales.
- **La Feria de Ixtenco.** Esta popular fiesta del 24 de junio reúne exposiciones de tapetes con figuras religiosas y paisajes elaborados con semillas. Por tradición, se bebe atole agrio hecho con maíz azul y las mujeres acostumbran bordar figuras prehispánicas en sus prendas.
- **Fiesta de Santa Ana y Feria del sarape.** El 26 de julio se celebra a Santa Ana con bailes populares, desfiles y con exposiciones de textiles como sarapes, gabanes, chalinas y gobelinos.
- **Fiesta de la Asunción de la Virgen María.** Localizado en Huamantla, el santuario de veneración recibe a un gran número de personas en la “Noche que nadie duerme” para llevar a la virgen a lo largo de las calles adornadas con flores y decorados de aserrín a la medianoche del 14 de agosto. Después, el pueblo festeja con juegos mecánicos, delicias gastronómicas y exposiciones.
- **La Huamantlada.** El sábado siguiente al 14 de agosto, toros de lidia son liberados en las calles de Huamantla mientras los visitantes y veteranos se animan a torear.
- **Feria de Xalostoc.** El 26 de septiembre se dan cita los mariachis de la región para competir y deleitar a los visitantes con su música.
- **Fiesta de San Miguel Arcángel.** El 29 de septiembre, esta fiesta reúne a peregrinos en un camino hacia el santuario en el Municipio de Nativitas.
- **Feria de Tlaxcala.** La última semana de octubre y la primera de noviembre, la ciudad se engalana con exposiciones artesanales y ganaderas, gastronomía, tauromaquia, actividades culturales y de arte para recibir a cientos de visitantes de la república.
- **Día de muertos.** En el marco de la feria, la Plaza de la Constitución de Tlaxcala es la sede para que la gente ponga altares en honor a personajes nacionales y participe en el Concurso Estatal de Ofrendas. Los panteones se pintan de colorido con ornamentos, además de los aromas, los rezos y la comida.



VESTIGIOS DE LA CIVILIZACIÓN TLAXCALTECA PREVIO A LA CONQUISTA. // LA FIESTA BRAVA ES UNA DE LAS CELEBRACIONES MÁS IMPORTANTES. // PÁGINA SIGUIENTE: CIUDADO DE MÁSCARAS Y MURAL DE LOS SEÑORES DE TLAXCALA.



El mole de matama o ladrillo está hecho con carne de res, chile guajillo, cilantro y canela; el texmole de chito con chile chipotle, jitomate y epazote; el mole prieto de carne de cerdo, con chipotle meco, chile colorado y maíz blanco.

Todos estos particulares moles están dedicados a un santo patrón y cada pueblo los celebra de forma diferente, por ejemplo, alrededor del volcán de la Malinche existen varias comunidades y cada una de ellas tienen un mole característico; Tizatlán, por su parte, es la única en la que se elabora un pipián que data de tiempos prehispánicos. Cuando lo probé por primera vez, me pareció muy interesante, con una salsa de sabor muy complejo. La receta contiene pepitas de calabaza, ajonjolí, chile ancho y chile chipotle. El peculiar secreto está en utilizar la semilla de la calabaza criolla con todo y su cáscara.

La barbacoa se hace de diferentes tipos de carne: pollo, conejo, res o carnero, en algunos casos, la carne simplemente se cuece al vapor en horno de tierra, y en otros, se marina en una salsa de chile ancho o guajillo, ajos, laurel, cominos y hojas de aguacate.

Aunque en todos los estados del centro del país realizan mixtotes, con ninguno he quedado tan complacido como con los de Tlaxcala, que se hacen de carnero (aunque también se pueden hacer de pollo, res, conejo y pato), marinados en salsa de chile guajillo, chile ancho, ajo, canela, comino, vinagre, clavo, pimienta, tomillo, orégano, hojas de laurel y hojas de aguacate... El resultado es indescriptible.

Una vez que los sacan del hoyo, se hacen tacos y se acompañan con salsa verde. Cabe aclarar que a esta preparación también se le llama barbacoa de carnero en mixtote, porque se cocina bajo tierra, como la barbacoa. Para coronar el platillo, se pueden poner unas tiritas de nopal.

DE ALEGRÍA Y PULQUES

Desde tiempos remotos, Tlaxcala ha sido un gran productor de aguamiel y pulque. El aguamiel es la savia que se extrae del centro de la planta y que algunos prefieren como bebida, pero si se cuece, se obtiene miel de maguey, si se diluye en agua con maíz molido, se transforma en atole de aguamiel y, en cambio, cuando el aguamiel se fermenta se convierte en pulque, que es una bebida al natural de baja graduación alcohólica color blanquecina, conocida como pulque blanco. Si se combina con otros ingredientes, como piñón, nuez o fresa, entonces se convierte en pulque curado.

Tlaxcala también es un gran productor y consumidor de amaranto, que se destina para hacer la "alegría", el famoso dulce en forma de barra. Me vienen a la mente los aromas de ese dulce recién hecho y todavía caliente que probé en las afueras de la zona arqueológica.

DÓNDE HOSPEDARSE

► Hotel Misión Tlaxcala

Km 10 Carr. Tlaxcala-Apizaco, Tlaxcala, Tlaxcala.

Tel.: (246) 461.00.00. Tel.: Desde el D.F.: 52.09.17.00. Lada: 01 800.900.38.00.

► Hotel Posada San Francisco

Plaza de la Constitución N° 17, Centro, Tlaxcala.

Tel: (246) 462.60.22.

► Hotel Jerocs

Blvd. Revolución N° 4 bis, Col. La Garita, Tlaxcala, Tlaxcala.

Tel: (246) 462.15.77. Lada: 01800 262.92.63.



PARA PROBAR LAS DELICIAS TLAXCALTECAS

- **Las Cazuelas.** Cocina regional e internacional. Carr. San Martín-Tlaxcala km 20, junto a la Gasolinera de Zaragoza. Tel.: (246) 462.50.02. Abierto de 9 a 19.
- **Fonda del Convento.** Cocina típica. Calz. San Francisco N° 1, rumbo al Exconvento Franciscano. Tel.: (246) 462.07.65. Abierto de 8 a 20.
- **Jardín Plaza.** Cocina regional e internacional. Plaza de la Constitución N° 5-A, en el Portal Grande. Tel.: (246) 462.48.91. Abierto de 7:30 a 23.
- **Los Portales.** Cocina regional. Plaza de la Constitución N° 8, en el Portal Grande. Tel.: (246) 462.54.19. Abierto de 7 a 23.

lógica de Cacaxtla, donde se encuentra uno de los ejemplos más bellos de pintura mural prehispánica del país.

PAN Y DULCE

San Juan Tototlac se caracteriza por su pan típico, conocido en muchos estados del centro del país como “pan de fiesta” y que, por cierto, San Juan Huatzinco le pelea la paternidad. Llamado también “pan de pulque” o “de burro”, se vende tradicionalmente en cajas de madera recubiertas con mantas de algodón en las ferias y mercados (de ahí que se lo llame “de fiesta”). Esas cajas se cubren, asimismo, con hojas de zapote y naranjo para conservar el pan fresco y aromatizado. Su forma tradicional es alargada, de aproximadamente 40 centímetros, con pequeñas líneas a manera de rebanadas precortadas y ajonjolí espolvoreado; aunque cabe mencionar que se puede encontrar en algún otro diseño.

Y quién puede resistirse a estos típicos del Estado: los muéganos de Huamantla, de textura porosa endulzados con miel de

“Y quién puede resistirse a estos típicos del estado: los muéganos de Huamantla, de textura porosa endulzados con miel de piloncillo”.

piloncillo. Qué decir de las hojaldras características de Apizaco: pequeños panes conocidos en otros lugares como “pan de muerto”, pero que son elaborados durante todo el año.

BUENAS COSTUMBRES CULINARIAS

En el día tras día, la dieta tlaxcalteca tiende a ser muy vegetariana, con diferentes guisos con huitlacoche, calabacitas, rajas de chile poblano, hongos, caldo de habas, sopa de verduras, sopa de elote y, por supuesto, los socorridos nopales que se ofrecen de todas las formas: al vapor, asados, fritos e incluso crudos si es que están muy tiernitos.

Además, Tlaxcala es un consumidor sobresaliente de productos elaborados a base de maíz: no pueden faltar las incomparables tortillas blancas y azules, los tlacoyos o tlatoyos, como también los llaman, de forma romboide y rellenos con pasta de frijol, haba o alverjón, cocidos al comal y acompañados de una rica y picosa salsa. Son simplemente ricos y vitales en la alimentación diaria.

Es así que este destino culinario tan cerca de nuestra ciudad tiene algunas sorpresas preparadas para nuestro paladar, desde una sopa de elote con un tlacoyo rebotante de salsa y un nopal tiernito esperando su turno, hasta un muégano para disfrutar mientras paseamos por las calles del centro, y claro, un buen vaso de pulque para acompañar una de esas pláticas que se antojan al caer la tarde. ●

CREMERIA AMERICANA
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria

Mantequilla
Gloria®

Te invita a probar en las tiendas de Sam's Club el delicioso
Pan de Muerto hecho con la receta tradicional de Azahar
y 100% Mantequilla Gloria, además de una edición limitada
de Pan de Muerto con un toque de Minikisses de Hershey's



HERSHEY'S

Mantequilla
Gloria®

Sam's
CLUB

El Gran Negocio para su Negocio

Susana Harp

raíces y sonos de la tierra



OAXAQUEÑA, CANTANTE Y PRODUCTORA MUSICAL, EN CADA CANCIÓN NOS REGALA UN VIAJE DE REGRESO AL TERRUÑO, A LA ESENCIA DE MÉXICO, A LOS AROMAS NATURALES, AL FOGÓN DE LEÑA: AL ORIGEN. ENTREGADA INTÉRPRETE, AUTÉNTICA DESDE SU MIRADA HASTA SUS PENSAMIENTOS.

POR EDGAR FERNANDO CRUZ
FOTOS DE FERNANDO GÓMEZ CARBAJAL



Llegar a San Ángel es hacer una visita al pasado. Entrar en la plaza San Jacinto es escuchar los cascotes de los caballos golpeando el empedrado, cerrar los ojos y mirar las carretas con sus cocheros, hermosas damas a bordo, caballeros de bombín y confituras dominicales para los niños. Allí, la Fonda San Ángel, un lugar típico mexicano con una mesa en la terraza, comida de tres tiempos y deliciosa charla con la dulce Susana Harp.

Primer tiempo

Tequila, cerveza y botana de chicharrón y guacamole, sopecitos y quesadillas.

EFC: ¿Por qué el amor a la tierra?

SH: Yo creo que no me queda otro remedio, es algo aunado a estar viva. Recuerdo una canción que es un nuevo himno que hace pocos años surgió en Oaxaca, es parecida a la “Canción Mixteca” y habla de eso precisamente: “Qué lejos estoy de ti, rincón de tierras y flores, la tierra donde nací y en donde están mis amores, Oaxaca vives en mí y yo por ti doy la vida”. De pronto, la estaba cantando y quizá mucha gente creará que es una exageración, pero para nosotros es la verdad, yo no conozco un oaxaqueño

EFC: Tu padre es libanés y tu madre oaxaqueña, ¿lo llevas en la piel?

SH: Sí, por ejemplo, si hablo de Líbano es como una ensoñación acerca de un padre que llegó a los cinco años a México, sin embargo, la gratitud siempre es para esta tierra, lo otro es algo que también está presente, pero si me preguntan: “¿Quién eres”, digo: “Soy una mujer oaxaqueña”. Yo creo que ahí me defino en muchas cosas, me identifico, puedo conocerme a mí misma por todo lo que viví... nací escuchando música, oliendo chiles, aromas muy específicos en todos los lugares, volteo para arriba y veo un cielo esplendoroso y unas nubes que parece que están jugando con formas, en fin, yo creo que eso me marcó, de alguna forma.

EFC: Dices que Oaxaca tiene aromas, ¿a qué huele?

SH: Yo creo que tiene muchos, depende de la región en la que esté, tiene distintos colores de tierra, tiene todas las variaciones de flora y fauna porque la orografía es complicada y caprichosa, puedo encontrar desde bosques de niebla hasta desiertos, pasando por la playa, zonas selváticas, como los Chinalapas, en fin, es verdaderamente una tierra pródiga. Huele a tierra mojada. De niños, salíamos después de la



“ México es un crisol de culturas. Es nuestra verdadera fortuna: tenemos 62 lenguas vivas. Me pregunto cómo hacer un disco de música mexicana sólo en español. ”

que no se sienta profundamente orgulloso de sus raíces, incluso, hay una identificación con la etnia a la que se pertenece y esa es la gran riqueza. Hablo de Oaxaca porque es lo que conozco, no por omitir al resto del país, es una sensación de apego, de cercanía muy fuerte.

llovía a buscar azucenas, que allá son unas flores pequeñas, blancas y completamente silvestres que huelen delicioso y se dan donde están los pedregales; salíamos toda la bola de primos a ver quién encontraba la primera o quién encontraba más para llevar a casa.



EFC: Como todas las mujeres oaxaqueñas, eres muy apegada al trabajo, a la creación. ¿Qué es primero para Susana Harp, el placer, el tiempo de ocio o el trabajo?

SH: Lo primero es Emiliano, mi hijo, y lo segundo, la música; eso conlleva muchas cosas porque es una unión con mi tierra natal, pero también con mi país, la música ha sido un pretexto para apoyar comunidades indígenas con proyectos culturales que toman un tinte socioeconómico, pero también se vuelve productivo y la música se ha vuelto un pretexto amable para acercar a la gente a la historia. Ahora que estoy haciendo toda la difusión de mi disco *Fandangos de Ébano*, la gente se queda sorprendida al saber sobre nuestra tercera raíz que es la negritud de México, de cuántas comunidades de negros hay, entonces

la música me da muchas posibilidades de acercarme a la gente y que ellos se vayan acercando a México.

EFC: Háblanos de la tercera raíz.

SH: México es un crisol de culturas y esa es nuestra verdadera fortuna, tenemos 62 lenguas vivas, somos el segundo país del mundo con más lenguas vivas, y yo me pregunto cómo hacer un disco de música mexicana sólo en español. Además, suenan tan dulces y melodiosas las lenguas indígenas. Creo que México está dividido en tres: indígenas, españoles y negros, pero el mundo indígena tiene una cosmogonía maravillosa, una manera de vestirse, de casarse, de vivir, de comer, hay una cultura implícita en

esencia mexicana, quitarnos los prejuicios y aceptar que nuestra tierra, nuestro México, es multicultural, multirracial y que esa pluralidad conforma una identidad.

Segundo tiempo

Romeritos, tostadas de marlin, y tostadas de pulpo, marlin y cazón. Más cerveza y más tequila.

EFC: Una de las cosas que forman nuestra identidad, son nuestras costumbres, nuestro lenguaje, pero, sobre todo, lo que comemos en la mesa mexicana. Hablar de tu Oaxaca en ese sentido, es hablar de una de las primeras cocinas del mundo.

“ Me encanta el mezcal. Es el fuego verde. Pero hay que tenerle respeto porque permite un contacto íntimo con uno mismo. Es un ritual, una introyección. ”

su cotidianidad y ése es también el caso de los negros en México. Los afromexicanos ya no tienen su lengua materna viva, pero sí una forma particular de vestirse, su arquitectura se conserva, sus casas son de varas redondas, como en el África, y han conservado esa herencia por años.

EFC: ¿Qué significa la palabra México para Susana Harp?

SH: México es muy difícil de definir, aún no acabamos de superar la conquista europea y siempre hablamos de los españoles como si fueran unos intrusos y nos enorgullecemos de los antiguos mexicanos; sin embargo, desdeñamos aquellas culturas indígenas vivas. Es una identidad ambivalente, pero México tiene esta gran raíz cultural a la que no hay que darle el toque folclorístico, sino rescatar de raíz la

SH: La cocina es algo que sigue profundamente arraigado, es un goce y un disfrute. En Oaxaca no hay una fiesta que dure menos de tres días y hay muchas costumbres que ocurren alrededor de la comida, desde las bebidas que tenemos cerca de nosotros para poder ayudarnos a la conversación hasta las que son para ayudarnos a la buena digestión. Creo que el disfrute que hay alrededor de la mesa es uno de los mayores placeres de todo ser humano, y hablando de Oaxaca, más.

EFC: En Oaxaca hay más de 300 platillos, ¿cuáles son tus preferidos?

SH: Me encanta un mole que no es muy conocido: el mole almendrado, o le dicen también entomatado. Lo que pasa es que en Oaxaca el tomate es el rojo mientras que en el D.F. le dicen tomate al verde... y yo les



digo: “¿Cuándo has visto un jugo de tomate verde?”, y el tomate verde en Oaxaca se le llama miltomate. El mole almendrado se hace con tomate rojo, almendras, pasas, pimienta, canela y es una delicia, a mí me encanta acompañado con un buen arroz blanco. De Oaxaca, me gusta mucho la comida de Tehuantepec, el estofado es una delicia, es carne deshebrada de cerdo y de res puesta a cocinarse con diferentes frutas, es una comida dulce que ya me hace salivar; también me encantan las *tlayudas*. En Oaxaca, se come mucho algo que se llama queso en salsa, una rebanada generosa de queso fresco que se asa en el comal o se fríe, y la acompañan con salsa de tomate y tortillitas recién hechas. Me gusta ir al mercado de la Merced, que está como a diez cuadras de la catedral, donde van todos los oaxaqueños a desayunar, desde el Gobernador hasta yo. Allí hay una fonda que les recomiendo, se llama La Florecita; desde que llegas, el sonido te recibe, te sientas y el mesero te dice las opciones del menú con tal agilidad y variedad que ahí comienza el *folklor* y el disfrute. Mmm, ya me saboreo el pan de yema acompañado con una taza de chocolate.

EFC: ¿Y el mezcal?

SH: Es algo que me encanta, es el fuego verde, pero hay que tenerle respeto porque se trata de una bebida que permite tener un contacto más íntimo con uno mismo. Si uno se excede con el mezcal, no es como con otros alcoholes; con el mezcal hay una introyección y podría ser hasta un ritual, yo siempre les digo que con él hay que tener prudencia.

EFC: Muchos oaxaqueños se sienten un poquito mal porque piensan que el mezcal no ha alcanzado el estatus que tiene el tequila en el mundo.

SH: El tequila es un mezcal, como dice la canción: “... de tequila su mezcal”. Se denomina tequila porque es una denominación de origen, así se llama la región, pero es una bebida destilada del agave, un tipo de agave especial y, dependiendo de cuál sea, será la región. El tequila es un mezcal terriblemente industrializado, yo le tengo respeto a muy pocos tequilas, en cambio es muy fácil encontrar buenos mezcales.

EFC: ¿Cómo es el mezcal de pechuga?

SH: Es un mezcal que elaboran poniendo una pechuga de gallina a macerar dentro de los destilados para que tome un sabor especial.

EFC: ¿Y tú si eres de mezcal?

SH: Sí, me encanta.

EFC: ¿A tope?

SH: No soy de cantidad, soy de degustación, no me gusta el efecto de ninguna bebida, me gusta el sabor, el mezcal me gusta despacito, despacito... muy platicadito.

EFC: ¿Cuáles son tus máximos disfrutes?

SH: Jugar con Emiliano, escuchar y hacer música, y después ver concluido un proyecto. Eso es algo que me fascina: ver materializado un sueño que tuve en la cabeza, ver que pude ir tejendo como araña los hilos necesarios para que ocurriera, es un placer indescriptible.





“ La naturaleza es algo cercano a mí. Me impacta el cielo, me fascina, me embelesa. Puedo mirarlo durante horas. ”

EFC: ¿Disfrutas la naturaleza?

SH: Es algo cercano a mí, siempre ha estado aquí gracias a que viví en Oaxaca. Me impacta mucho el cielo de mi tierra, es algo que me fascina; miro el cielo, puedo hacerlo por horas, es algo que me embelesa.

EFC: En Monte Albán casi se puede tocar.

SH: Sobre todo si te quedas al ocaso... ése es un regalo de los dioses.

EFC: Y los regalos de Susana, ¿para quién son?

SH: Bueno, me gusta dar, regalar, pero cuando nació Emiliano le hice un disco basado en una investigación de arrullos tradicionales en México... así lo recibí, entre arrullos.

*Tercer tiempo
Flan de la casa y mezcal.*

EFC: ¿Qué es lo que adoras?

SH: Mmm... comer un buen tasajo con enfrijoladas o tener un quesillo enfrente para ir comiéndomelo, o chapulines pequeños con una tortilla caliente con guacamole, eso es por parte de lo cotidiano. Por otra parte, lo bueno de la vida es la cultura, simplemente despertar y vivirla, no es para nada como una materia de escuela.

EFC: ¿Qué es el amor para Susana?

SH: ¿El amor de veras o al que le llamamos amor? (Ríe). Bueno, yo creo que es la fuente con la que uno despierta todos los días, y es una energía que hace despertar y que motiva a vivir. Hay momentos maravillosos en los que se dan cosas mágicas y cotidianidades que uno, con el tiempo, aprende a valorar más que otros momentos furtivos intensos.

EFC: ¿El amor a la raíz, a la identidad o el amor a la patria?

SH: A la patria. Si nuestra patria pudiera definirse de una manera generosa, cabríamos todos.

EFC: Dicen que todos tenemos en la mente una canción de José Alfredo Jiménez cuando nos sentimos mexicanos, ¿qué canción está en tu mente?

SH: Me fascina *Un mundo raro*: "... y si quieren saber de mi pasado, es preciso decir una mentira, les diré que llegué de un mundo raro...", aunque no sería la primera que yo como mexicana recordaría, para mí la canción que tiene que ver con mi esencia es: "Hay de ti llorona, llorona, llorona llévame al río" ("La llorona").

EFC: Muchas gracias por esta charla y por compartir la mesa.

SH: Para mí, la comida es un momento muy placentero, cuando pienso que voy a comer a algún lado me preparo mentalmente para ello, y si sé que voy a comer algo feo, prefiero no comer y esperarme a comer algo que valga la pena, que puede ser una quesadilla con epazote. Sin duda, comer es uno de mis máximos placeres.

EFC: ¿Qué prefieres: la luna o el sol?

SH: Depende, si estoy con Emiliano, el sol; en otra situación, la luna.

Nos levantamos, cruzamos la plaza y seguimos cada cual su camino... Si ustedes quieren escuchar a Susana busquen alguno de sus discos: *Xquenda*, *Mi Tierra*, *Susana Harp con la Banda Sinfónica del Estado de Oaxaca*, *Ahora, Arriba el Cielo*, *Beele cruu* y *Fandangos de Ébano*.

Ah, y no olviden acompañarlos con un mezcal con sal de gusano. ●





CADA MOMENTO
UNA ACEITUNA

El chile, *irónico dolor* *convertido en placer*

*Yo soy como el chile verde, Llorona,
picante pero sabroso.
Yo soy como el chile verde, Llorona,
picante pero sabroso.
Ay, de mí, Llorona,
Llorona de ayer y hoy.*

CANCIÓN POPULAR

SI BIEN POR CADA PIMIENTO CRIOLLO HAY DOS DE ORIGEN CHINO, Y AUNQUE EN OTRAS LATITUDES HA SUFRIDO UNA SOSPECHOSA CAMPAÑA DE DESPRESTIGIO, EL PICOR DE LAS VARIEDADES MEXICANAS ES UN PILAR INDESTRUCTIBLE DE NUESTRA RIQUEZA GASTRONÓMICA.

POR OMAR SANDOVAL Y MARIANO SANDOVAL

FOTO: GÓMEZ CARBAJAL - PRODUCCIÓN: CESAR CASALONE

Si de la piel del mexicano se pudieran distinguir sabores, encontraríamos exquisitos contrastes gastronómicos en los que prevalecerían los del maíz, el frijol y, sin lugar a dudas, un singular dejo de picante.

Es más, si me pidieran representar al mexicano por medio de un alimento, escogería al chile. La respuesta parece obvia por la diversidad de características que éste atribuye al carácter. Los hay pequeños, medianos y grandes; de colores oscuros, blancos y güeros; de formas robustas y delgadas; de generaciones jóvenes, adultas y mayores; de temperamento cálido, dulce, amargo, bravo, y demás.

Durante su penar, el chile se transforma en diversidad de aromas, colores y sabores; riqueza histórica, gastronómica y social que envuelve a la suave patria... México. Aunque algunos expertos ubican su origen en Bolivia y otros, en Brasil, lo cierto es que esta planta es de los más grandes descubrimientos de los conquistadores en el Nuevo Mundo.

Se estima que el chile arribó a Mesoamérica hace miles de años, convirtiéndose en parte fundamental de la alimentación de las primeras civilizaciones de la región. Tal vez sin preverlo, los indígenas

crearon un trío exitoso desde la época prehispánica hasta nuestros días en el género nutricional: maíz, chile y frijol.

También conocido en Hispanoamérica por el nombre de ají, mismo que proviene del azteca *tzilli*, que deriva a su vez del vocablo maya *tzir*, refiriéndose a la acción de irritar o picar, fue parte activa no sólo de la cocina de esos días, sino que igualmente se utilizaba como complemento alimenticio, objeto ritual y medicinal. Es importante señalar que los aztecas del siglo XV ya preparaban pimientos de sabor dulce, rellenos, bañados en salsas y adornados por otros elementos, por lo que se entiende que esos platillos evolucionaron hasta convertirse en los muy simbólicos chiles en nogada.

"Sin el chile, los mexicanos creen que no están comiendo", sentenció el padre fray Bartolomé de las Casas al reseñar el menú azteca. Por ello, el sabor del chile se reproducía con fuerza y sin límite en infinidad de salsas y platillos: el ajonjolí de todos los moles.

ENCANTO PICANTE

Desde la cocina tradicional hasta la alta cocina mexicana de nuestros días, el chile sigue encantando a sus presas debido en parte a su gran variedad. Quienes le siguen la pista, estiman entre 2.000 y 3.000

tipos de chile en todo el mundo, reconociendo no menos de cuarenta variedades de chile de origen mexicano.

En ese sentido, es importante señalar que los nombres de los chiles varían de acuerdo con algunas de sus características, como son: el lugar, el color, el estado de maduración y si deben considerarse como frescos, secos o deshidratados.

Respecto del cuerpo y espíritu del chile, se puede decir que es en su piel donde se encuentra el secreto de su sabor que cambia de uno a otro; la explosión de picor se deriva

BIBLIOGRAFÍA

- Long Solís, Janet: *El placer del chile*. Editorial Clío. México, 1998.
- García Rivas, Heriberto: *Cocina prehispánica mexicana*. Panorama Editorial. México, 1996.
- Gironella De' Angeli, Alicia: *Larousse de la cocina mexicana*. Ediciones Larousse. México.
- Robuchon, Jöel: *Larousse gastronomique en español*. Editions Larousse. 2006.
- Página oficial de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: *fao.org*
- Página oficial del periódico La Jornada del Oriente:
<http://www.lajornadadeoriente.com.mx/2008/07/31/puebla/eco207.php>.
- Página oficial del Consejo Nacional de Productores de Chile:
http://www.conaproch.org/ch_estadisticas_consumo.htm.
- Página oficial del periódico La Jornada:
<http://www.jornada.unam.mx/2008/07/28/index.php?section=economia&article=031meco>.

principalmente de la *capsaicina* contenida en la placenta mientras que las semillas de forma natural no la contienen, pero se violentarían en caso de tener contacto con ella.

La explosión de picor, dependiendo de su magnitud, causa síntomas inequívocos derivados de la ingesta de picante, como son: el aumento en la temperatura corporal, sudoración de frente y cuello, lagrimeo de ojos, flujo nasal, pulsaciones en lengua y un deseo intenso de controlar el fuego en la boca.

Sin embargo, estos síntomas provocan un estado idílico causando en muchos casos adicción desde la primera ocasión que se degusta. Conforme se

aumentan las dosis, el cuerpo creará tolerancia sopor-tando cada vez mayor ingesta de pi-cante en los platillos. En estos andares, el chile se relaciona con la virilidad y en otro extremo con el machismo.

En cuanto a su contenido, en los últimos años se ha descubierto que la *capsaicina* tra-baja como agente

contra el dolor. Por ello, Paul Bosland, director del Instituto del Chile de la Universidad Estatal de Nuevo México, se aventura a señalar que el chile se convertirá en la penicilina de este siglo debido a que es un buen remedio contra las infecciones.

DE COMERCIO Y CHILES

Cuando toco temas como el del chile, mi espíritu nacionalista se ve lastimado al revisar las cifras que reflejan la importación de chiles de origen oriental a nuestro país. En semanas anteriores, los productores de chile poblano señalaron que por cada pimienta criollo hay dos chinos, y hacen un llamado a los locales para privilegiar el consumo del producto hecho en México, además de solicitar a nuestras autoridades que capaciten a los productores, ya que las plagas y enfermedades son las principales causas de las bajas cosechas.

Antes del fenómeno de la globalización, ni siquiera en las cabezas de Buñuel o Frida Kahlo podríamos haber imaginado que el México actual estaría inundado de chiles de origen chino desplazando a los nuestros. Un poco de ironía a la cotidianidad no se condena, pero sí incomoda.

En este candente debate, las autoridades federales explicaron que la abundancia del chile asiático en México se originó hace catorce años, cuando una enfermedad afectó la raíz de las plantas y, por lo tanto, la producción local cayó drásticamente obligándonos a consumir el alimento extran-

jero, pero esa situación, según los funcionarios, ya se ha revertido.

Los más conocedores de estos temas, argumentan que a diferencia del chile chino, el que se produce en México pica más y tiene mejor sabor.

El alimento chino es más tímido en su picor, más débil y con sabor a hierba. Así que sugiero que, aunque parezca extraño y reciba miradas de incompreensión, la siguiente vez que ordene unos chiles rellenos solicite al chef que sean de origen mexicano, pues de ello dependen miles de familias mexicanas, entre las que se encuentran las del sector agrícola, que tan marginadas se encuentran. Sin embargo, ¿cómo podría comprobar el chef el origen del platillo?

MÁS DATOS

Según cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), China se encuentra a la cabeza en producción de chiles, en segundo lugar aparece México y en tercer puesto se ubica Turquía. Sin parecer pesimista, es necesario referirme a lo que algunos llaman juego de libre comercio malsano por parte de nuestros vecinos del Norte, luego de que la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA) advirtiera a sus ciudadanos la presunta presencia de salmonela en chiles jalapeños mexicanos, causando daños millonarios a nuestros productores.

Sospechoso, muy sospechoso, parecen decir algunos, debido a que con esta "pequeña presunción" se vieron directamente beneficiados los productores de chiles de ese país. Dato curioso: a lo largo de la última década los chiles, salsas y productos industrializados con estos alimentos han asegurado su sitio en los menús del norteamericano por encima de la salsa ketchup.

Finalmente, después de conocer más de cerca la invasión china y los recientes acontecimientos en un sector tan nuestro como es el chile, el dejo de picante en nuestra piel, del que hablaba en un principio, se nota semiamargo, aunque siempre podrá endulzarse con unos buenos chiles en nogada. Eso sí, de origen mexicano, ¡por favor! ●

de Árbol



Chiles

bravura de la tierra mexicana

SE CONOCEN ALREDEDOR DE 1.000 VARIEDADES EN TODO EL MUNDO. EN OCASIONES, A LA MISMA VARIEDAD SE LE LLAMA DIFERENTE EN OTROS ESTADOS, Y SU NOMBRE CAMBIA TAMBIÉN DE ACUERDO CON SU PRESENTACIÓN. AQUÍ, UNA BREVE RESEÑA CON LOS MÁS DELICIOSOS Y REPRESENTATIVOS CHILES DE NUESTRO PAÍS.

POR LILIANA VILLEGAS Y FABIOLA DE LA FUENTE

El afortunado encuentro del hombre con el ardiente chile inició hace aproximadamente 7.000 años, según revelan semillas encontradas en diversas partes de la República Mexicana, las cuales indican que ya se practicaba la agricultura de chile, frijol y calabaza, uno de los tríos más afortunados que ha conocido la humanidad.

Según lo describe Janet Long-Solís en su libro *Capsicum y cultura*, los pueblos mesoamericanos más antiguos, como los olmecas, mayas y toltecas, refinaron poco a poco la cocina existente y comenzaron a integrar el chile en preparaciones que consistían en caldos con carne, que posteriormente evolucionaron a platillos más complejos y variados.

Debido a la Conquista, los chiles viajaron a través de los mares hacia otros lugares del mundo donde fueron recibidos con mucha sorpresa e interés. Mientras tanto, durante la colonia, gracias a los productos traídos por los españoles, se lograron elaboraciones

Serrano

mucho más sofisticadas que antecedieron a los moles y pipianes surgidos en la época conventual.

Hoy en día, el chile se ha consolidado en el mercado internacional. Según revelan estadísticas de la Secretaría de Agricultura, en los últimos diez años la chilecultura ha tenido un crecimiento constante del 6% anual en países como China, México, Turquía, Nigeria y España, que son los principales productores, en ese orden, y son cada vez más los países del mundo que lo consumen: si bien no como un producto cotidiano, sí como un ingrediente exótico que, además, resulta benéfico para la salud.

En el país, tanto en los 32 estados como en el Distrito Federal, se cultivan más de 140 variedades, siendo los principales productores Chihuahua, Sinaloa, Sonora, Oaxaca, Colima, Veracruz, Jalisco y Tamaulipas, que aportan más del 90% de la producción del país, según datos de SAGARPA, convirtiéndolo, dentro de los cultivos hortícolas, en el producto más importante del país.



Meco



Los más populares, por la cantidad de terreno destinado para su siembra, son los jalapeños, serranos, poblanos, *bells* y mirasol, y de todas las variedades que se cultivan, un 40% se destina a chiles secos, que se usaban así desde la época prehispánica para su conservación y transportación.

Hoy los chiles no sólo aportan colorido a los platillos, sino que son parte del folclore mexicano, de nuestros ánimos, nuestro espíritu de fiesta y nuestra bravura.

LO QUE SOBRA SON CHILES

Y así empieza nuestro brevariario de chiles: se clasifican en frescos y secos, pero resulta que un mismo chile puede tener muchos nombres, lo que dificulta, en gran medida, nuestra plena comprensión de ellos. Aquí, nos hemos dado a la tarea de ordenar algunos de ellos por su uso común en estado fresco o seco, aunque cabe decir que la mayoría puede usarse de ambas maneras.

LOS PICOSOS FRESCOS

Manzano. Ya maduro, adquiere tonos amarillos y rojos. Es pequeño y semiredondo. Es tan picante que se disputa el título del más bravo a la par del chile habanero. Se usa para salsas, para rellenar, en escabeche o en rajas para acompañar los tacos.

Otros nombres: chile cera, chile perón, chile canario.



Habanero. De color amarillo, verde o anaranjado, este chile es considerado como el más picoso. Mide alrededor de 4 cm de largo por 3 cm de ancho. Es muy aromático y se utiliza en la dieta diaria de Yucatán en tiritas con limón y sal, y en algunos platillos como la salsa xnipec. Afortunadamente, ya podemos disfrutarlo en varias zonas del país.

Xcatik. Originario de Yucatán, color amarillo pálido, de forma larga y puntiaguda de unos 4 cm de ancho por 12 cm de largo, puede llegar a medir unos 18 cm. Fresco o asado, se utiliza para los escabeches de productos del mar o bien en platillos con aves. Su nombre significa güero. Estos chiles pueden rellenarse también de cochinita *pibil* para hacer más interesante la experiencia de comerlos.

LOS QUE SE PREFIEREN SECOS...

Chilhuacle amarillo. Es de color amarillo anaranjado y sólo se distingue del rojo a contraluz. Su forma es alargada y estrecha. Resulta imprescindible en la preparación del mole amarillo de Oaxaca.

Chilhuacle negro. Es negro, grande y gordo. Mide aproximadamente 7 cm de ancho por 8 cm de largo. Tiene sabor afrutado con sabores de notas a tabaco y se usa para preparar el tradicional mole negro del estado de Oaxaca.

Chilhuacle rojo. Este chile mide de 6 cm a 9 cm de largo y 6 cm de ancho. De picor moderado, se utiliza para los moles rojos oaxaqueños. Los tres chilhuacles son muy escasos y de alto precio.

La diosa del chile en la época prehispánica era Tlatlahuqui cihuatl ichilizintli, hermana de Tláloc, dios del agua.

Chilcostle. Característico de Oaxaca, es rojo oscuro y su forma larga de entre 12 cm y 15 cm por 3 cm de ancho. Es parte de la elaboración de salsas, moles y tamales.

Chile de árbol. Este chile alargado y delgadito de unos 7 cm de largo y apenas 1 cm de ancho, es muy famoso en la gastronomía mexicana. De color rojo oscuro en estado maduro y seco, es muy picante y socorrido para la preparación de platillos y salsas, con sus venas y semillas que incrementan el picor. Su nombre viene de la planta en la que crece, que es la más alta de todas. Su forma seca es la más utilizada en la mayoría de las recetas de cocina.

Otros nombres: chile bravo, chile cola de rata, alfilerillo.

Chiltepín. Aunque puede usarse en estado fresco, este chile originario del Norte es muy socorrido seco. En Sinaloa, por ejemplo, es muy utilizado para hacer salsas o como condimento en caldos, como el menudo o el pozole, o bien para la salsa aguachile, la carne y el caldo de camarón. Su toque picoso realza el sabor de los guisos. Otros nombres: chile tepín, chile criollo. En una de sus variedades: comapeño.

Catarina. Redondo, de color anaranjado oscuro, con una singular punta, se puede comer seco o bien utilizarse para salsas y ado-

Poblano negruzco

bos, ya que no pica y es ideal para dar color. Se puede encontrar en los platillos de Aguascalientes.

Piquín. Se refiere a los chiles de tamaño pequeño y forma cónica. Aunque en estado fresco son verdes, al madurar y secarse son rojos. Su nombre viene a causa de su gran picor. Otros nombres: pulga y chile molido.

LOS FRESCOS Y SUS VERSIONES SECAS...

Poblano. De gran tamaño y no muy picante, de color verde oscuro y piel brillante con ondulaciones, es la estrella de los exquisitos chiles en Nogada. Uno de calidad llega a medir más de 10 cm de largo y 6 de ancho. Otros nombres: chile jaral, chile gordo, chile para rellenar, esmeralda, verdeño, chile joto, chile corazón.



Guajillo



En su versión seca:

Ancho. Se utiliza para una gran variedad de guisados con carne, caldos, sopas, moles y adobos. Es color café oscuro rojizo y mide unos 12 cm de largo. Su forma es triangular. Para que sea considerado un buen chile, debe ser flexible al tacto. Otros nombres: chile color, chile para guisar, ancho esmeralda, ancho verdeño, ancho flor de pabellón, ancho flor.

En variedades regionales, se conoce como chile colorado, pasilla rojo, chile ancho, chincuaño, chile chino y chile Morelia.

En su variedad negruzca que se destina únicamente para secar:

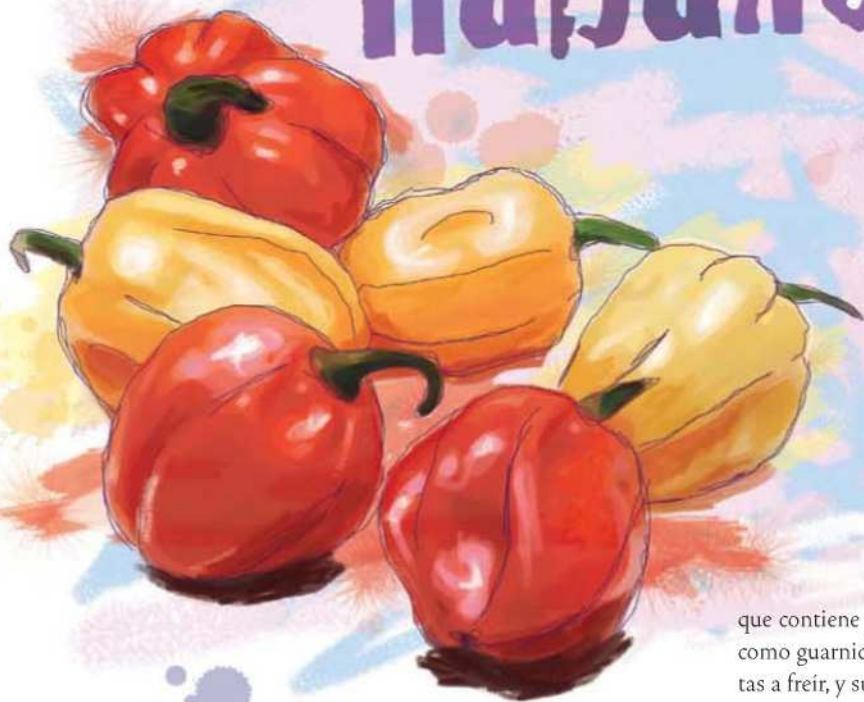
Mulato. Esta variedad es un ingrediente indispensable en la preparación de los moles poblanos. Mide 12 cm de largo y 7 cm de ancho, aproximadamente. Su color es café oscuro, casi negro. Otros nombres: chile chocolate, chile ancho negro.

Chilaca. Su color es verde negruzco, brillante y de forma alargada un poco plana entre 15 cm y 22 cm de largo. Los de alta calidad, alcanzan hasta los 30 cm largo. Se corta en tiritas para acompañar los platillos regionales como carne de puerco con uchepos o corundas.

En su versión seca:

Pasilla. Es muy largo, entre 15 y 20 cm por unos 2 ó 3 cm de ancho. Su color café negruzco posee una superficie brillante, tal como lo es en apariencia una pasita. Se usa en la preparación de salsas e incluso tiene a su nombre una salsa que le hace honor: salsa de chile pasilla. También sirve para preparar salsa borracha,

Habanero



que contiene pulque, así como adobos y guisos con carne. Se usa como guarnición en la sopa de tortilla si se corta en rodajas puestas a freír, y sus semillas y venas en aceite sirven como acompañamiento para la botana al inicio de una buena comida. Otros nombres: chile negro, chile para deshebrar, chile cuernillo, chile prieto, pasilla mexicano.

Jalapeño. Fue bautizado con ese nombre en el Estado de Veracruz. Su forma es alargada con terminación en punta, carnoso y de piel muy brillante. Su medida estándar es de 6 cm a 8 cm de largo y unos 2.5 cm de ancho. Es muy popular en todo el país para la preparación de salsas verdes y con jitomate, así como de botana (relleno de queso o atún) o de acompañamiento de otras botanas. Es muy aromático.

Otros nombres: huachinango, cuaresmeño, tornachile, girdo, chilchote, espinalteco, pinalteco. En variedades más grandes se conoce como chile gordo y jarocho para los más chicos. Chile papaloapan, rayado, acorchado y alegría, en otras regiones.

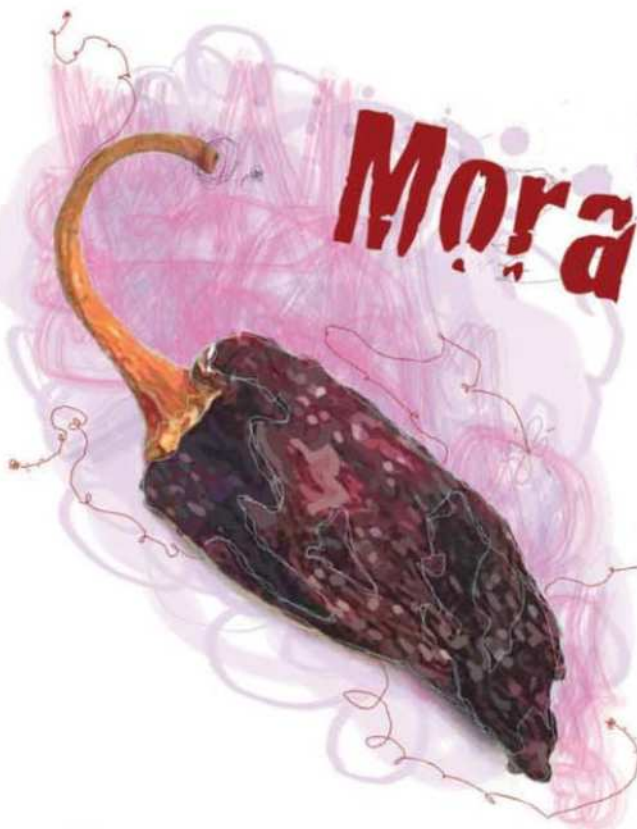
En su versión seca y ahumada:

Chipotle. Puede encontrarse enlatado en adobo, ya sea picoso o dulce. Su color es café intenso y mide aproximadamente 6 cm de largo por 2 cm de ancho. Este chile se utiliza para hacer salsas muy picosas o platillos con carnes salseadas. Es uno de los más famosos y preferidos. Otros nombres: chile ahumado, chipotle, chile de mole. En otras regiones se conoce como chipotle tamarindo, navideño, chipotle meco.

En su versión seca sin ahumar:

Meco. Es muy apreciado para la elaboración de moles y enchiladas. Posee notas que recuerdan al chocolate, pero con un poco de picor, lo que lo hace tan especial. Su color es vino negrusco. En Puebla y Tlaxcala, por ejemplo, da vida a sus deliciosos moles tradicionales.

Mora



Chiltepín



BIBLIOGRAFÍA DE APOYO

- *Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana*. Muñoz, Ricardo. Editorial Clío. México, 2000.
- *Manual gastronómico de los chiles de la costa del Pacífico mexicano*. Tesina. Castro, Denisse. Universidad del Claustro de Sor Juana. México, 2006. Apartado I al IV.
- *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Long-Solis Janet. FCE. México, 1998.

Otros nombres: chile seco.

Variedad pequeña ahumada:

Mora. De color casi morado, es muy picante y se utiliza de manera muy similar al chipotle. Otros nombres: chile mora ahumado

Variedad muy pequeña ahumada:

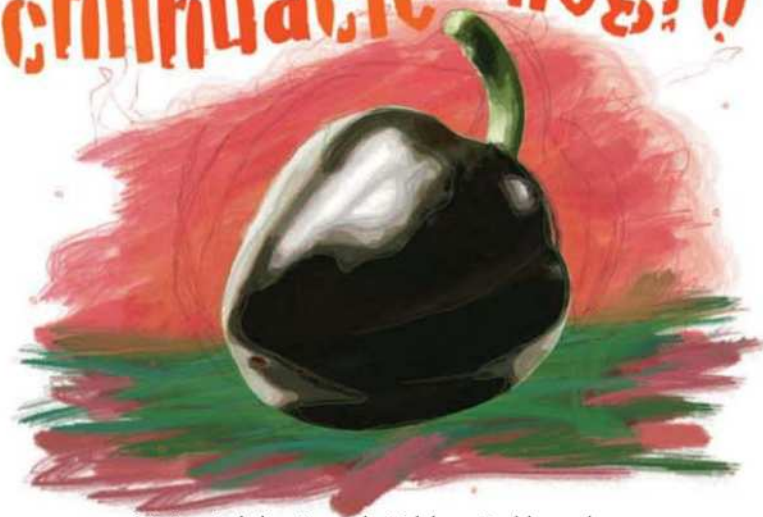
Morita. Mide entre 3 y 4 cm de largo por 2 cm de ancho, es de color rojizo. Es picante, aunque con cierto dulzor. Muy solicitado en Veracruz, Puebla y la Ciudad de México para salsas picantes, guisados con carne de res, pollo o cerdo, encurtidos y adobados, que son algunas de las creaciones a las que da vida este apreciado chile. Otros nombres: chile chilale.

Chile verde del Norte. Largo, de unos 12 cm por 3 cm de ancho, es verde claro y muy poco picante. Se utiliza en Sonora y Chihuahua para dar un toque de sabor a los platillos. Otros nombres: chile anaheim, chile magdalena, chile Nuevo México, chile de California.

En su versión seca:

Chile colorado o chile seco del Norte. Aporta gran sabor a los platillos sin ser tan picoso. Otros nombres: chile de la tierra, chile colorado de la tierra, chile de sarta, chile chilacate.

chihuacle negro



Serrano. Originario de las sierras de Hidalgo y Puebla, es alargado y cilíndrico con una terminación ligeramente puntiaguda. De 3 a 5 cm de largo, resulta picoso e ideal para comerse en guacamole, cocido para las salsas verdes y la ranchera, entero como condimento y decoración, asado en comal para machacarse en una deliciosa salsa mexicana, o bien fritos en manteca o aceite para obtener los tradicionales chiles toreados. Otros nombres: Chile verde. Recibe nombres regionales como tampiqueño, pánuco, Cuauhtémoc, cotlaxta o balín. Hay una variedad más chica llamada serrano balín.

En su versión seca:

Chile serrano seco. Se usa para preparar armadillo ahumado y tamales de carne, entre otros. Otros nombres: chile pico de pájaro, chile Santa María.

Mirasol. Sirve para elaborar salsas y platillos regionales del centro del país. Otros nombres: chile húngaro, chile guajón, chile travieso. En sus variedades, se conoce como chile tres venas, chile chilaca rojo.

En su versión seca:

Guajillo. Color café rojizo y piel tersa, mide unos 10 cm de largo por 3 cm de ancho. Es uno de los más populares y utilizados en moles, adobos, salsas y guisados con todo tipo de carnes. Se remoja antes de usarse y puede combinarse con otros chiles para elaborar salsas de sabor complejo. Otros nombres: puya, guajillo dulce, guajillo del que pica, chile colmillo de elefante, chile guajillo puya.

Finalmente, el pimientón morrón es una variedad de color verde oscuro, rojo, anaranjado o amarillo, grande y muy brillante. Es considerado dulce o de picor neutro. Es muy utilizado en la zona de la península de Yucatán, Tabasco y algunas partes de Chiapas con arroces, guisos y escabeches, para dar un toque de sabor particular. Otros nombres: pimientón, bell, chile dulce. ●

Trilogía de lechugas con salmón y crotones

INGREDIENTES:

- ½ pieza de lechuga romana.
- ½ pieza de lechuga orejona.
- ½ pieza de lechuga escarola.
- 1 pieza de pan baguette.
- 250 g de salmón natural.
- 10 ml de aceite de oliva.
- 30 g de queso parmesano.

INGREDIENTES PARA EL ADEREZO:

- 200 ml de aceite **Nutrioli**.
- 1 diente de ajo.
- 1 huevo.
- 30 g de anchoas.
- 2 ml de salsa de soya.
- 30 g de limón.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lava y desinfecta los ingredientes. Corta las lechugas con los dedos de tamaño considerable y reserva. Calienta una sartén con aceite de oliva y cocina el filete de pescado previamente cortado en trozos grandes y reserva. Corta el pan baguette en crotones y hornéa a término crujiente y reserva.

En una sartén dora el diente de ajo, agrégalo a la licuadora junto con el huevo y las anchoas y licúa de manera uniforme, vacíalo sobre un recipiente y añade en forma de listón el aceite **Nutrioli** hasta terminarlo, por último, sazona al gusto con la salsa de soya, el limón, la sal y la pimienta.

Para servir la ensalada, mezcla las lechugas con los crotones y el salmón y añade la mitad del aderezo, mezcla de manera uniforme, sirve la porción sobre el plato y decora con queso parmesano y perejil picado.

Receta elaborada por el Instituto Regiomontano de Hotelería, A.C.

Nutrioli

Puro de **soya**, pura salud

LA SOYA ES NUTRITIVA

Invierte en tu salud

Meditemos unos segundos: ¿cuánto cuesta enfermarse? Y, ¿cuánto inviertes en tu salud? Comer saludablemente es la mejor inversión que puedes hacer,



invierte en tu salud, cocina sano y sabroso con Nutrioli, el único aceite avalado y recomendado por la Asociación Nacional de Cardiólogos de México.

Puro de soya, pura salud.

LA SOYA ES NUTRITIVA



105 chiles favoritos de 5 chefs muy mexicanos

CINCO CHEFS APASIONADOS POR LA COCINA MEXICANA COMPARTEN CON NOSOTROS CUÁLES SON SUS CHILES CONSENTIDOS Y ELABORAN CON ELLOS ALGUNAS RECETAS TRADICIONALES.

POR LILIANA VILLEGAS

Chefs mexicanos y sus chiles favoritos, así como alguna de las curiosidades culinarias a las que dan vida, son los protagonistas de este interesante recorrido a través del picor de sus ánimos en cada una de las cocinas de estas importantes personalidades.



Ricardo Muñoz Zurita
Café Azul y Oro

chiles xcatic rellenos de picadillo



Gerardo Vázquez Lugo
Nicos

Manchamantel de pollo y cerdo



Carmen "Titita" Ramírez
Degollado
El Bajío

chile jalapeño en escabeche



Alicia D'Angeli
El Tajín

camarones ajonjolizados con chile
comapeño



Margarita Carrillo
de Salinas
Don Emiliano, San José del Cabo, BCS.

capuchino de poblano con cotija

Ricardo Muñoz Zurita



Chile xcatik

“Es un chile que se utiliza mucho en la península de Yucatán y aunque no se considera picante sí puede llegar a serlo. Se usa para los platillos yucatecos, como panuchos y salbutes; también en relleno, como lo vemos en mi receta. Puede prepararse capeado o sin capear, y su particular nombre de origen maya quiere decir: “chile güero o chile rubio”. A mí me gusta porque es muy particular de la cocina en Yucatán, y muy bonito a la vista. Aunque no es muy aromático, sí es medio picoso y eso me permite jugar mucho con él para trabajarlo en la cocina”.



Chile chipotle meco

“Este chile de la familia de los chipotles, se conoce como chile tamarindo, porque su forma y su color es engañosa y recuerda a la textura de esta fruta. Es muy sabroso para hacer en salsa y para rellenar, de hecho, los chiles que resultan ser extragrandes se utilizan para relleno y en muchos mercados populares ya los venden sin semillas ni venas. Primero, se tiene que meter en agua para que se rehidrate y tome otra vez su forma original. Su sabor es muy particular porque en algunos lugares lo ahuman ligeramente con maderas de guayaba para darle un toque dulzón. No existe otro país que registre la técnica del ahumado así: es verdad que la hay para otro tipo de alimentos, pero no para los chiles”.

chiles xcatic rellenos de picadillo



Para los chiles

INGREDIENTES

12 chiles xcatic grandes

PROCEDIMIENTO

Sobre el fuego directo, tátame los chiles para que se ampollen y se puedan pelar. Colóquelos dentro de una bolsa de plástico para que suden, durante unos 20 minutos. Con cuidado, pélelos como si fueran chiles poblanos; tenga cuidado porque éste es de piel mas delgada y delicada. Haga una incisión en cada chile cuidando de no traspasarlo y corte a lo largo, procurando dejar los últimos 4 cm sin cortar para que no se deforme. Retire venas y semillas del interior, enjuáguelo y sale ligeramente. Repita este paso con el resto de los chiles. Reserve.

Para el recado de especias

INGREDIENTES

1 cdtta de pimienta negra entera
1 raja de canela de 3 cm de largo
3 clavos
3 dientes de ajo
1/2 cda de orégano (yucateco, si es posible)
1/2 g de azafrán

PROCEDIMIENTO

En un molcajete, coloque todos los ingredientes y macháquelos hasta que queden bien molidos e incorporados. Retírelo del molcajete y reserve. Aunque este recado se puede hacer con mucho tiempo de antelación, no es recomendable tenerlo listo muchos días antes porque el ajo se vuelve muy fuerte.

Para el relleno

2 cdtas de recado de especia
2 cdtas de naranja agria o vinagre
1 l de agua
500 g de carne de puerco molida
1/2 taza de cebolla blanca picada
1 cdtta de ajo finamente picado

1/2 chiles dulces o pimientos verdes picados
2 cdas de alcaparras
1/3 de aceitunas sin hueso partidas a la mitad
1/4 taza de pasitas
1/4 taza de manteca o aceite de maíz
700 g de jitomate pelado en concassé
• Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Diluya el recado de especia que tenía reservado en el jugo de naranja agria y mézclelo con la carne. En una olla grande, coloque la carne y el agua a fuego alto, tape y deje hervir, baje la llama a fuego medio y deje cocinar unos 10 minutos o hasta que la carne esté cocida. La carne tiende a hacerse una masa, eso es normal. Deje enfriar y cuélela para obtener por separado el caldo y la carne. Reserve el caldo para hacer la salsa. Caliente 1 cucharada de manteca a fuego alto hasta que humee ligeramente, saltee la cebolla y el ajo, añada el chile dulce, deje que se cuezan estos ingredientes ligeramente, agregue las aceitunas, las alcaparras y las pasitas, sale al gusto y retire del fuego. Reserve. En otra olla, caliente las 4 cucharadas de manteca hasta que humee ligeramente, añada el jitomate para que se fría y se cueza, deje cocinar unos minutos. Añada la mezcla de cebolla y chile al jitomate, deje cocinar un par de minutos más. Retire del fuego y reserve. Por separado, caliente las 3 cucharadas de manteca restante hasta que humee ligeramente, añada la carne para que se fría y se dore, asegúrese de romper las bolas de carne que se forman durante la cocción. Agregue la mezcla de los jitomates y combine todo para que los ingredientes queden bien incorporados, rectifique la sal, deje cocinar unos 5 minutos más, retire del fuego. Rellene los chiles con aproximadamente una porción de 1/3 de taza cada uno.

Para la salsa roja de jitomate

INGREDIENTES

1 l de agua

500 g de jitomates maduros
2 chiles serranos verdes frescos grandes (20 g)
1/4 taza de cebolla blanca picada
2 dientes de ajo chicos pelados
2 cdas de aceite de maíz, cártamo o vegetal
• Sal, al gusto (como 3/4 cdtta)

PROCEDIMIENTO

En una olla pequeña, ponga a hervir el agua a fuego alto. Cuando hierva a borbotón, añada los jitomates, chiles, cebolla y ajos; cueza por aproximadamente 10 minutos o hasta que los jitomates estén bien cocidos, pero no deshaciéndose. Retire la olla del fuego. Cuele para separar los jitomates, chiles, cebolla y ajo del agua. Reserve el agua. Coloque los jitomates y chiles en un plato para que se enfrien y se puedan licuar.

En el vaso de la licuadora, coloque los jitomates troceados, chiles, cebolla y los ajos. Licue a velocidad alta 30 segundos hasta que la salsa quede muy tersa, de manera que al colarla en un cedazo prácticamente no quede nada de bagazo atrapado, deseche cualquier residuo y semillas del cedazo.

Por separado en una olla pequeña, caliente a fuego medio el aceite, vierta en ella la salsa para que se fría, mezcle y espere a que hierva; baje a fuego lento, añada la sal y 1/3 de taza de agua; deje que retome hervor y cueza unos 10 minutos más moviendo de vez en cuando. Apague y retire del fuego. Sirva caliente o a temperatura ambiente en una salsera.

Para el ensamble

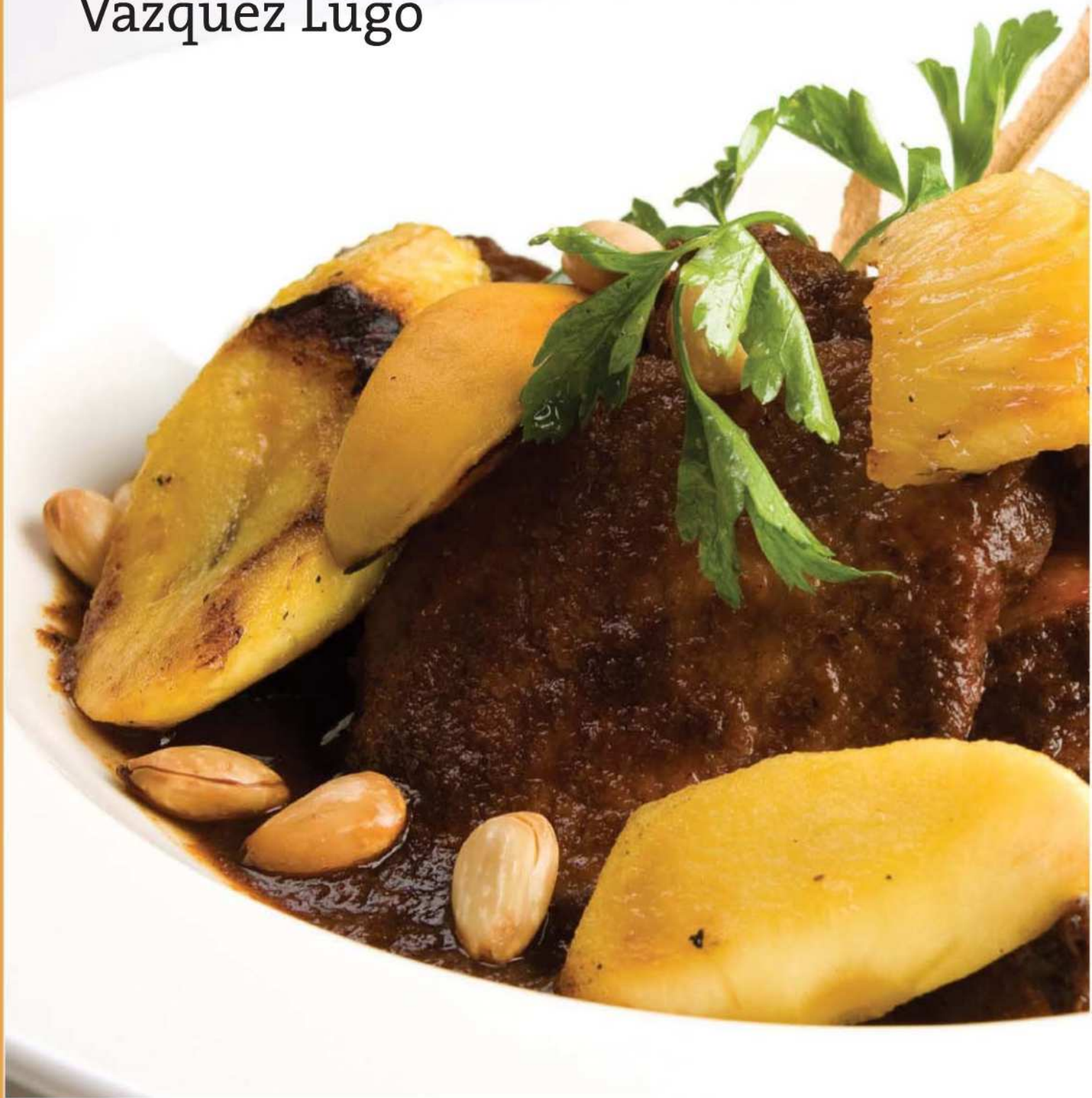
INGREDIENTES

• La salsa de jitomate o chiltomate
200 g de queso Edam en cubitos
6 ramitas de perejil, opcional

PRESENTACIÓN

Coloque en cada plato suficiente salsa de jitomate caliente y sobre ésta dos chiles rellenos, adorne con los cubitos de queso y una ramita de perejil.
(Para 12 porciones)

Gerardo Vázquez Lugo



Manchamantel de pollo y cerdo



El manchamantel era uno de los platillos más interesantes y difundidos en siglo XVIII. Se encuentra en recetario que se presume escribió Sor Juana. Se trata de un mole sencillo sin semillas y con frutas que varían según la región. Las características frutales del chile ancho lo hacen combinar muy bien con este platillo.

INGREDIENTES

- 500 g de lomo de cerdo en rebanadas
- 500 g de pollo (pierna o muslo)
- 200 g de chile ancho
- 4 clavos
- 6 pimientas negras
- 1 raja de canela
- 1 cebolla
- 1/2 cabeza de ajos
- 3 rebanadas de piña fresca
- 4 plátanos maduros de castilla
- 3 manzanas
- 4 duraznos
- 100 g de almendras tostadas
- Manteca
- Azúcar y sal, al gusto

PROCEDIMIENTO

Fría la carne en la manteca y reserve. Ase el ajo y la cebolla, reserve. Ase y remoje los chiles, una vez que estén suaves, muélalos con las especias, el ajo y la cebolla. Fría la preparación en el mismo recipiente en que se frieron las rebanadas de carne, a fuego muy suave hasta que se vea el fondo. Agregue un poco de agua, la carne, el azúcar y la sal. Aparte, fría los plátanos y reserve. Una vez que la carne esté casi cocida, agregue la piña en trozos, los plátanos fritos, la manzana y el durazno.

PRESENTACIÓN

Sirva y decore con un tocito de piña en los extremos.

(Para 5)



Chile chilhuacle negro

“Me encanta su color intenso, que es más bien un matiz, porque para distinguirlos de los amarillos y los rojos hay que ponerlos a contraluz, y al cocinarlos se ven unos reflejos o matices en los que se nota la diferencia. Tiene poca carne. Me recuerda a las pasas... unas pasas muy secas. Me gusta mucho por lo peculiar de su forma, parece un chile cascabel, pero grandote y muy negro. Me parece muy complejo en cuanto a sabores y textura. Compagina con otros sabores agrios suaves y aporta una gama de matices inigualables cuando es combinado con jugo de naranja para las salsas y el mole negro. Como es un chile local y muy difícil de conseguir, se usa sólo en el mole negro de Oaxaca. Por esta razón, no se ha explotado ni se le ha dado el impulso que merece su producción, me gustaría que se le volteara a ver ya que es parte de nuestra tradición”.



Chile ancho

“Me encanta este chile por una historia familiar. La familia de mi mamá es de Aguascalientes y en su casa siempre había chile ancho. Era el ingrediente básico para hacer un molito o una salsa, porque es uno de los más versátiles, se usa entero para rellenar, frito o asado. Es uno de los más carnosos que existen y se le puede sacar la pulpa, que es muy frutal.

Una vez, estaba tratando de explicar la combinación de sabores de este chile a un *sommelier* japonés y encontramos, hablando en términos organolépticos, como en el caso del vino, notas a ciruela, a pimienta y ciruela pasa, entre muchas otras. Tiene una cantidad de usos muy grande en toda la república. Les doy un tip: para distinguir un chile ancho del mulato, póngalo a contraluz. El ancho es rojo y el mulato, más oscuro”.

Carmen “Titita” Ramírez Degollado

chile jalapeño en escabeche



INGREDIENTES

- 24 chiles jalapeños para rellenar
- 1 pechuga de pollo
- 1 l de agua
- 1 rama de tomillo
- 4 hojas de laurel
- 5 pimientas gordas
- 2 hojas de árbol de pimienta
- 2 hojas de naranja agria
- 1 rama de hierbabuena
- 2 jitomates
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 plátano de macho
- 10 aceitunas
- 10 alcaparras
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 vaso de Jerez
- 30 g de pasitas
- Sal, al gusto

Para el escabeche

- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de orégano fresco
- 1/2 cda de orégano seco
- 5 hojas de laurel
- 5 dientes de ajo
- 2 cebollas grandes
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cda de azúcar
- 1 cda de sal

PROCEDIMIENTO

Ponga a cocer la pechuga de pollo con agua, la cebolla y un diente de ajo. Cuando esté fría, desmenucela muy fino. Pique los jitomates, la cebolla, las aceitunas, las alcaparras y el plátano macho con las pasitas y el otro diente de ajo. Caliente el aceite, fría todo muy bien y agregue el pollo desmenuzado. Festeje este picadillo y añada el Jerez; sazone con sal y guarde. Es recomendable preparar este picadillo el día anterior.

Para hacer el escabeche, ponga a hervir en agua todas las hierbas con la sal y el azúcar; cuando esté a punto de ebullición, retire del fuego y ponga allí los chiles desflemados y reserve.

En otra olla ponga el aceite de oliva, fría dos dientes de ajo, retirelos; añada la cebolla fileteada, tres dientes de ajo enteros, las hierbas de olor y la pimienta; agregue el vinagre blanco, media taza de agua y deje sazonar durante cinco ó diez minutos a fuego lento.

Retire los chiles del escabeche y rellénelos con el picadillo caliente.

PRESENTACIÓN

Acomode los chiles rellenos en un platón y vierta encima el escabeche. La chef recomienda acompañar los chiles con un poco de frijoles bien refritos.

(Para 24 porciones)



Chile morita

“Es muy aromático y chiquito. Es ahumado y se prepara en la tradicional salsa de chile morita que sirve para acompañar mariscos. Ésta se mezcla con mayonesa para darle un toque maravilloso. Puede usarse para salsas, adobados, costillitas de res, consomé de barbacoa y con ajo frito, para obtener también una salsa exquisita”.



Chile jalapeño

“Yo me crié con este chile porque en mi casa se usaba para todo, por ejemplo, en salsa verde o cortado en rueditas para acompañar los bisteces. Su textura es muy bonita y agradable. Cuando voy a cocinarlo, siempre uso el agua de tequesquite, que es una piedra característica del estado de Veracruz para que las verduras no pierdan su color. Normalmente, hago eso cuando voy a rellenar el chile, y después de hervirlo lo dejo toda la noche reposando en el agua. Si se juntan sus venas, se pueden hacer las tortitas de venas de chile jalapeño, que son exquisitas. También pueden capearse, pero a la manera antigua, con clara de huevo a punto de turrón y su yema. En Jalapa se hacen quesadillas con una rama de epazote y una raja de jalapeño y son deliciosas. Hay mucha variedad de platillos con este maravilloso chile”.



Alicia D'Angeli



Chile comapeño

"Me gusta porque es un chile con mucho sabor y su tamaño permite comérselo entero. Frito y con un poquito de sal, es delicioso, porque el picor no se queda en la boca, eso hace que pueda seguir comiendo más y disfrutar de su sabor. Adorna muy bonito los platos y es la base de una de las salsas madres de Veracruz. Es originario de Comapa y la Huasteca, tiene una variedad conocida como chiltepín, que es más redondito. Junto con mi marido, preparamos el *spaghetti* con este chile y queda delicioso. Además, no es tan picante como el piquín o el de árbol. Para la receta, usé la forma de caracol porque es el logotipo del movimiento *Slow Food*, cuya filosofía es nuestra forma de vida".



Chile morita oaxaqueño

(no es el mismo que el morita tradicional)

"Es ahumado, pero de un rojo más granate que el chipotle y su característica es que resulta menos picante y es más perfumado, como todos los chiles de Oaxaca. Me gusta prepararlo en escabeche porque los chiles ahumados van bien con los escabeches, o bien frito y cortado en tiritas finas para adornar sopas o tostadas. Este chile tiene muchos usos, se puede moler y mezclar con otros chiles, aunque sólo me gusta mezclarlo para elaborar moles, porque yo creo que los chiles deben saborearse solos para poder encontrar el esplendor de su sabor".

La mejor opción en internet para encontrar el restaurante de tu preferencia...



Búscalo por:

Zona
Tipo de Comida
Estado y Ciudad

... y localízalo en el mapa del D.F. y área Metropolitana

¡Reserva en línea tu mesa ahora en Restaurantes de México!

Visita la nueva **TIENDA GOURMET** donde encontrarás:

Excelentes de Vinos
Libros especializados en gastronomía
Productos de tabaquería
Fina cristalería



Y no te olvides de ver lo mejor en Video reportajes, Recetas, Promociones, Participar en el sorteo de cenas y mucho más...

RESTAURANTES
DE MÉXICO
. c o m . m x

Periférico Sur No. 3642, Col. Jardines del Pedregal,
C.P. 01900, México D.F. Tel. / Fax. 55 68 - 58 98

www.restaurantesdemexico.com.mx



camarones ajonjolinados con chile comapeño



INGREDIENTES

6 camarones U10, limpios con colita, enrollados y sostenidos por palillos de manera que den la forma de caracolitos

50 g de chiles comapeños ligeramente fritos en aceite de oliva

25 g de chiles comapeños ligeramente tostados y molidos finos en la maquinita de especias o en el procesador

70 g de ajonjolí tostado

2 cdas de harina

1/2 cdita de sal

1 huevo batido

1/4 de taza de aceite

1/2 aguacate pelado, hecho puré con un poco de sal y jugo de limón

• Sal, al gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle el ajonjolí con el polvo de chile y una pizca de sal. Reserve. Pase los camarones enrollados por harina con sal, enseguida por el huevo batido y después por la mezcla de ajonjolí con chile, por ambos lados solamente. En una sartén mediana y honda, ponga a calentar el aceite, fría los camarones primero por un lado y luego por otro, aproximadamente 2 minutos cada lado. Escorra sobre papel absorbente.

PRESENTACIÓN

Coloque en la superficie de un plato una raya de puré de aguacate y acomode los caracolitos sobre ella. Adorne con algunos chilitos fritos y un poco del aceite de éstos. Sirva caliente o a temperatura ambiente.

(Para 2)

Margarita Carrillo de Salinas



Chile pasilla oaxaqueño

“Es uno de mis consentidos por su ahumado y su picor. Resulta extraordinario, es picante y dulce al mismo tiempo. Yo como mucho chile y me gusta prepararlo relleno de picadillo o en chintextle, una pasta energética que tiene su origen en los tiempos prehispánicos. Ciertamente, ese platillo es muy raro. También me gusta en guisados oaxaqueños y de la región Mixe. La verdad, es que es bastante raro y no se consigue fuera de Oaxaca, incluso allí es difícil obtenerlo, tanto, que se vende por cientos o hasta por pieza, porque se considera de mucho valor. Los chiles de mayor tamaño son ideales para rellenarse y los más chicos pueden usarse en salsas o encurtidos”.



Chile poblano

“Para mí, éste es un chile muy noble que nos ha identificado fuera de México. Es muy versátil, imagínate que yo lo preparo hasta en postres como los crujientes de chile poblano con caramelo. Su sabor es delicioso y está al alcance de la mano durante todo el año. Me gustan mucho rellenos, por ejemplo, los chiles en Nogada; también me agradan en platillos como sopas, salsas, tamales o en taquitos. Es muy carnoso y, por lo tanto, rinde bastante, con una porción de chile queda uno muy satisfecho sin necesidad de comer algo más para acompañar. Además, no es muy picante y se consigue en todo el país. Es una maravilla”.



capuchino de poblano con cotija



INGREDIENTES

- 50 g de mantequilla sin sal
- 1 cda aceite de maíz
- 1/2 cebolla picada
- 1 poro, sólo la parte blanca picada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 k de chiles poblanos, asados, sudados, limpios y picados
- 3 tazas de fondo de pollo
- 2 tazas de leche
- 1 taza de crema para batir
- 1/4 taza de queso Cotija región de origen, rallado
- Sal de mar y pimienta negra recién molida, c/n

PROCEDIMIENTO

En una cacerola grande, ponga la mantequilla y el aceite a fuego medio, sude la cebolla, el poro, los dientes de ajo y los poblanos hasta que estén suaves. Agregue el fondo de pollo, deje hervir a fuego suave 15 minutos, agregue la leche y licue hasta que esté terso. Después, cuele y regrese a la misma cacerola, sazone con sal y pimienta. Reserve.

Ponga el queso rallado en una charola para horno forrada con papel siliconado y extiéndalo lo más delgadito posible. Hornee a 180° C por 10 minutos o hasta que se dore ligeramente. Saque del horno, deje enfriar y pique muy finamente o bien, muélalo. Caliente la emulsión de poblano.

PRESENTACIÓN

Sirva en tazas de capuchino con la crema cubriendo completamente la superficie. Espolvoree el queso como si fuera canela molida.

(Para 4-6 porciones)



Le Bouchon
Comida Francesa Tradicional

SANTA FÉ.

Tel. 5292 8686

BRASSERIE • RESTAURANT • CAFE
1er Día
11 AGOSTO 2008
★ LE BOUCHON SANTA FÉ ★

Av. Juan Salvador Agraz #37

Maridaje a la mexicana

TAN IMPORTANTE ES ESCOGER UN BUEN PLATILLO COMO EL VINO QUE LO ACOMPAÑARÁ, LO CUAL CONFIGURA UN VERDADERO MATRIMONIO DE SABORES. LOS EXPERTOS PROPONEN ARRIESGAR Y EXPERIMENTAR CON PRODUCTOS NACIONALES, Y NOS PRESENTAN UN MARIDAJE MUY A LA MEXICANA.

POR ANGÉLICA HERNÁNDEZ



Chef Abdiel Cervantes
Escalona y Pilar Meré

“El secreto de un buen maridaje está en arriesgarse; asociar las diferentes personalidades de las uvas con las del platillo que vamos a disfrutar. Para maridar platillos mexicanos, qué mejor que nuestros propios vinos”.



Chef Eduardo Osuna
y Paulina Vélez

“La finalidad de un buen vino es estar en armonía con la comida. En ese sentido, el maridaje nos da ciertas pautas para hacer la elección correcta”.

Chef Abdiel Cervantes Escalona

tostadita de barbacoa de pato en verde



INGREDIENTES

- 1 pato
- 1 manojo de cilantro
- 1 manojo de perejil
- 1/2 manojo de albahaca
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 chile poblano
- 1/2 l de pulque
- 18 tostadas
- Sal, c/n
- Hojas de plátano, c/n

Para la salsa borracha

- 12 tomates verdes
- 2 dientes de ajo
- 8 chiles pasilla
- 1/2 cebolla
- 50 g de manteca de cerdo
- 1 tz de pulque
- 2 naranjas en supremas
- 200 g de queso añejo rallado
- 1/4 pz de cebolla cruda
- Sal, c/n
- Agua, c/n

PROCEDIMIENTO

Corte el pato en piezas y marine en el pulque por 2 horas. Coloque las hierbas desinfectadas en la licuadora junto con la cebolla, los dientes de ajo y el chile poblano. Agregue un poco de agua o pulque, y muele hasta obtener una textura tersa. Coloque las hojas de plátano previamente asadas en un recipiente, y ponga el pato y el licuado con un poco de agua y rectifique de sal. Horneé durante 2 horas a 200° C. Retire del horno y rectifique la cocción y la sazón. Por otra parte, desmenuce la carne y reserve.



Para la salsa

Coloque en la sartén un poco de manteca de cerdo y fría los chiles, sin quemar. Retire y coloque los tomates, la cebolla y los dientes de ajo, y fría hasta que estén cocidos. Licue junto con los chiles hasta obtener una mezcla tersa. Regrese a la sartén con un poco más de manteca y cocine, agregue un poco de agua y pulque, sazone. Por último agregue la naranja en supremas, junto con el queso y la cebolla.

PRESENTACIÓN

Coloque sobre tres tostadas por persona, un poco de barbacoa de pato y acompañelas con salsa borracha. (Para 6)

Pilar Meré

"Para este platillo, necesitamos un vino que destaque buena acidez, en este caso, tintos de cepas: Grenache, Sangiovese, Gamay o Cabernet Sauvignon".

RECOMIENDO

Cierzo Cabernet Sauvignon

Bodega: Santo Tomás.

Zona: Valle de Guadalupe, Baja California.

País: México.

Varietales: 100% Cabernet Sauvignon.

Notas de cata: a la vista es de color rojo profundo con matices rojo granate, tiene notas de tostados, de pimienta y chile poblano, aunque con un toque caramelizado.

Wall Street INSTITUTE

SCHOOL OF ENGLISH

**APRENDE INGLÉS
COMO APRENDISTE
| ESPAÑOL**

*Aquí sí aprendo inglés,
no son las típicas clases.*

ES DIVERTIDO

SPEAK ENGLISH...
WALL STREET ENGLISH!

01 800 00 WALL ST
(9255 78)

wallstreetinstitute.com.mx



Pilar Meré

"Este suave platillo necesita de la sutileza de un vino blanco: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillón, Verdejo, Xarello o Viognier".

RECOMIENDO

Viña Doña Dolores Chardonnay

Bodega: Freixenet.

Zona: Ezequiel Montes, Querétaro.

País: México.

Tipo de vino: Brut Nature.

Varietales: 100% Chardonnay.

Notas de cata: perfumes de fruta tropical, como piña y guayaba, toronja y frutos secos. Ataque franco en boca, agradable aunque algo desequilibrado hacia la acidez. Final de persistencia media.

caldo de pollo en hierbabuena

G

INGREDIENTES

- 1 k de huesos de pollo
- 2 l de agua
- 1/2 manojo de hierbabuena
- 1 pz de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1/4 pz de canela en raja
- 4 pzas de pimienta
- 4 pzas de clavo
- 5 ramas de cilantro
- 2 jitomates
- 2 dientes de ajo
- 3 tortillas cortadas en juliana y fritas
- 1 pz de aguacate
- 1 pz de elotes desgranados y cocinados
- Hojas de hierbabuena para adornar
- Sal, c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el agua en una olla y cocine el pollo con las especias, la cebolla y el ajo, por espacio de 2 horas a fuego lento. Sazone, cuele y reserve.

Para el sofrito, caliente el aceite en una sartén, agregue la cebolla, el ajo y al final el jitomate. Sazone. Coloque en una charola de horno con un tapete de silicón los elotes cocinados. Coloque en el horno para que se deshidraten. Retire y deje enfriar.

PRESENTACIÓN

Coloque un poco de sofrito de jitomate, encima la juliana de tortilla, unas perlas de aguacate, elotes esparcidos y unas hojas de hierbabuena para adornar. Mande el caldo aparte.

(Para 6)

costillas de cerdo en adobo de ciruela

G

INGREDIENTES

- 1 1/2 k de costillas de cerdo cortados de 250 g c/u
- 1 cebolla
- 3 ramas de apio
- 2 tz de vino blanco o agua
- 4 chiles anchos
- 3 chiles mulatos
- 2 jitomates tatemados
- 1 cebolla
- 8 dientes de ajo
- 1 tz de jugo de naranja
- 1/2 tz de vinagre blanco de alcohol
- 3 cdas de comino tostado
- 6 pzas de pimienta gorda
- 4 pzas de clavo
- 150 g de ciruela pasa
- 100 g de azúcar
- 150 g de manteca de cerdo o aceite de maíz
- 2 cebollas blancas rebanadas en juliana fina
- 1 manojo de cilantro fresco
- 6 porciones de arroz al cilantro
- Orégano, c/n
- Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Para el adobo, limpie y desvene los chiles, tateme y remoje con el vinagre y el jugo de naranja. Tateme perfectamente los jitomates, la cebolla y el ajo. Reserve.

Tueste el comino, el clavo y la pimienta. Coloque el azúcar en una cacerola con agua, y luego las ciruelas, y hierva hasta que estén suaves. Ubique todos los ingredientes en una licuadora y procese hasta obtener una consistencia tersa para no colar.

Caliente la manteca o el aceite, y fría perfectamente el licuado para sazonar, agregue un poco de caldo de pollo o agua, y sazone.



Para el costillar, ubique las costillas cortadas en un recipiente para horno con profundidad, coloque una cama de vegetales, y la carne sazonada con sal y pimienta. Agregue el vino y cubra con aluminio. Hornee por 2 horas a una temperatura de 180° C. Retire el aluminio, agregue el adobo y deje que se terminen de cocinar para que absorba todo el sabor del adobo, por 1 hora más, a fuego lento. Para las cebollas blancas, córtelas en juliana en un refractario de cristal con el vinagre, sal y orégano, y deje desflemar por 2 horas o más.

PRESENTACIÓN

Coloque las costillas en un plato con arroz, encima la cebolla desflemada y unas ramas de cilantro fresco. (Para 6)

Pilar Meré

"Para el plato fuerte van bien los vinos equilibrados y frutales de cepas como Tempranillo, Merlot, Malbec, Zinfandel, Pinot Noir".

RECOMIENDO

Don Luis Merlot

Bodega: L.A. Cetto.

Zona: Valle de Guadalupe, Baja California.

País: México.

Varietales: 100% Merlot.

Nota de cata: Rojo rubí intenso, aroma complejo, fino con persistencia, equilibrado y aterciopelado.



helado de requesón con vainilla y mermelada de tomate verde



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 2 tz de leche
- 3 tz de azúcar
- 1 tz de requesón fresco
- 1 pz de vaina de vainilla
- 1 k de sal gruesa
- 300 g tomate verde
- 20 g de mantequilla
- 500 g de azúcar
- 4 tz de agua
- 1/2 tz de tequila
- 1/4 k de fresas
- Hielo frappé, c/n

PROCEDIMIENTO

Separe los huevos. Coloque las yemas en un bowl y blanquee con el azúcar a baño María. Haga una infusión de vainilla y leche. Reserve. Mezcle el requesón con las yemas y agregue la leche. Monte las claras a punto de turrón e incorpore de forma envolvente junto con la crema montada. Coloque el bowl sobre otro con hielo y sal, y forme el helado. Para la mermelada de tomate, coloque la mantequilla en un recipiente y caliente, agregue los tomates cortados en cubos chicos; fría y agregue poco a poco el azúcar. Cuando comience a tomar color, agregue el agua y deje reducir hasta obtener una mermelada ligera, agregue el tequila y deje evaporar el alcohol. Prepare con las fresas una jalea.

PRESENTACIÓN

Coloque el helado y acompañe con la mermelada de tomate y la salsa de fresas. (Para 4)

Pilar Meré

"Por temperatura y elementos que lo componen, creo que vendría bien con un espumoso".

RECOMIENDO

Viña Doña Dolores Semi Sec.

Bodega: Freixenet.

Zona: Ezequiel Montes, Querétaro.

País: México.

Varietales: 33% Chardonnay, 33% Chenin Blanc y 33% Saint Emilion.

Nota de cata: aroma totalmente franco y afrutado, recuerdos de uvas y ciruelas pasas.

GRUPO

Los Canarios

Restaurante • Bar • Café



Santa Fe

Comida | Cena
Guillermo González Camarena 1600
Ciudad Santa Fe
Tel. 5081 1481 al 83
santafe@loscanarios.com.mx



Masarik

Comida | Cena
Goldsmith 66 BA, Esq. Presidente Masarik
Polanco
Tel. 5280 0505 5280 4900
masarik@loscanarios.com.mx



Marquis Reforma

Desayuno | Comida | Cena
Paseo de la Reforma 465
Col. Cuauhtémoc
Tel. Dir. 5229 1217 Com. 5229 1200
canariosmarquis@loscanarios.com.mx



Palmas

Comida | Cena
Paseo de las Palmas 530
Lomas de Chapultepec
Tel. 5540 3366 5540 3415
odeon@loscanarios.com.mx



San Jerónimo

Comida | Cena
Av. San Jerónimo 230
Col. Ciudad Universitaria
Tel. 5550 1050 5550 6626
masarik@loscanarios.com.mx



Antara Polanco

Desayuno | Comida | Cena
Ejército Nacional 843-B Loc. SA-106
Col. Granada
Tel. 5280 2700 5280 2705
odechantara@loscanarios.com.mx



www.loscanarios.com.mx

Chef Eduardo Osuna

chiles en nogada estilo solea



INGREDIENTES

6 raviolones de gelatina de poblano
120 g de picadillo de res y cerdo
20 ml de espuma de nogada
10 esferas de jugo de arándano
1 ramita de perejil picado

Para el picadillo de res y cerdo

200 g de cebolla blanca finamente picada
20 g de ajo finamente picado
200 g de pasas
500 g de carne molida de res
500 g de carne molida de cerdo
200 g de manzana en cubos de 0,5 cm con piel
200 g de durazno en cubos de 0,5 cm con piel
200 g de pera asiática en cubos de 0,5 cm con piel
100 g de acitrón en cubos de 0,5 cm
100 g de nuez troceada
100 g de nuez de la india troceada
1/2 cdta de canela
4 pzas de pimienta gorda
4 pzas de laurel
• Aceite de girasol
• Sal y pimienta, c/n

Para la espuma en nogada

2 oz de jerez dulce
500 ml de crema para batir
50 g de queso crema
50 g de queso de cabra natural
100 g de nuez
100 g de nuez de la india
50 ml leche
2 cdas de azúcar
2 cargas Sifón ISI

Para el extracto de chile poblano

4 chiles poblanos tatemados
1/4 de cebolla morada asada en la lumbre
250 ml agua fría
• Sal y pimienta, c/n

Para la gelatina de chile poblano

250 ml de extracto de chile poblano
5 g de agaragar

Para las esferas de arándano

250 ml de jugo de arándano
8 g de citrato de sodio (Citras)
1 g de cloruro de calcio (Calcic)
1 g de goma xantana

Para el baño de Algin

2,5 g de alginato de sodio (Algin)
500 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Para el picadillo, caliente en una cacerola el aceite de girasol, agregue la cebolla y deje acitrónar, agregue el ajo y las pasas, y saltee. Deje que tome bastante temperatura y agregue las carnes molidas, mueva constantemente para que no se hiervan, sino que se frían. Una vez que la carne esta chinita, agregue las frutas, el acitrón, las nueces y deje que se cuezan un poco. Agregue las especias y deje cocer. Sazone con sal y pimienta. Reserve. Caliente en un sartén el picadillo de res y cerdo con un poco de caldo de pollo. Para la espuma, mueva todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener una salsa cremosa. Cuele fino para que no se tape el sifón. Ponga la mezcla en el sifón, cierre y agregue dos cargas de gas. Reserve y conserve en refrigeración hasta que se sirva.

Para el extracto de chile poblano, tatemé los chiles en la lumbre hasta que estén bien quemados para cocer un poco la pulpa. Una vez que queden bien negros, ponga en un bowl y cubra con un poco de sal y tape con un trapo húmedo. Con la ayuda del mismo trapo, limpie los chiles quitándoles la piel, las venas y las semillas. Reserve.

Parta la cebolla en cuartos y quémela en un comal. Muela los chiles y la cebolla en la licuadora junto con el agua, la sal y la pimienta. Cuele la mezcla con la ayuda de un filtro para café y reserve el líquido.

Para la gelatina de chile poblano, diluya en una cacerola de acero inoxidable el agaragar en el extracto de chile poblano, bata hasta que este bien disuelto. Ponga a fuego medio y cueza sin dejar de mover, hasta que suelte el hervor. Baje a fuego muy bajo y mantenga caliente para poder manipular.

En una charola plana tibia, vacíe 4 onzas de gelatina de poblano y deje que cubra toda la superficie, para lograr una capa delgada de gelatina. Deje enfriar y corte en forma de raviolones. Reserve.

Para hacer las esferas, disuelva el citras en el jugo de arándano, agregue el calcio y disuelva con la ayuda de una cuchara para no incorporar aire a la mezcla. Disuelva en 50 ml de mezcla, la goma xantana con un batidor globo en un bowl de acero inoxidable, hasta que no se vean grupos. Agregue el resto de la mezcla sin incorporar aire. Cuele con un colador de malla fina. La mezcla debe quedar totalmente cristalina. Para no incorporar aire, utilice un batidor y no un Turmix. Para el baño de Algin, mezcle el alginato con el agua con la ayuda de

un turbo-licuador y deje reposar por 24 horas para que pierda el aire. Reserve.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato caliente, coloque tres raviolones de gelatina de poblano, encima ponga el picadillo de res y cerdo, y cubra con los otros tres raviolones. Al centro del plato, coloque un poco de la espuma de nogada y decore con las esferas de jugo de arándano y perejil picado.

(Para 2)

Paulina Vélez

"Casaron muy bien: el picadillo tradicional y los frutos rojos que tiene el vino como la granada se equilibran con la nogada y con la misma granada del chile".

RECOMIENDO

Paulina 2007

Bodega: Viñas Pijoan.

Zona: Valle de Guadalupe, Baja California.

País: México.

Varietales: vino tinto formado por la mezcla de Merlot 58%, Zinfandel 36% y Petit Syrah 6%. El ensamble de las tres uvas se añejó durante cuatro meses en barricas neutras.

Nota de cata: es un vino joven tipo clarete, de color magenta, muy aromático, que muestra notas frutales intensas a fresa, grosella, piña y ciruela roja, junto a otras florales como jamaica, así como notas a caramelo y chicle bomba.



tostadas tibias de jaiba al hinojo



INGREDIENTES

Para la Jaiba al hinojo

- 30 ml de aceite de maíz
- 1/2 cebolla blanca picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 ramas de apio finamente picadas
- 1/2 tza de bulbo de hinojo finamente picado
- 1 chile serrano finamente picado
- 600 g de pulpa de jaiba limpia
- 1/2 cdta de pimentón dulce
- 6 cdts de mayonesa
- 12 tostadas de maíz
- Salsa valentina
- Sal y pimienta, c/n

Para la ensalada de pepino y cebolla morada

- 1 pepino en juliana fina
- 1/2 cebolla morada fileteada
- 1 cdta de orégano seco
- 15 ml de vinagre blanco
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta, c/n



PROCEDIMIENTO

Caliente el aceite en un sartén y agregue la cebolla, el apio y el bulbo de hinojo. Deje freír un poco y agregue el ajo, deje que suelten sus jugos y saltee. Agregue el chile serrano y saltee un poco, agregue la pulpa de jaiba y cueza a fuego alto sin dejar de mover. Agregue el pimentón, mueva y retire del fuego. Para la ensalada, macere la cebolla morada con el vinagre blanco por una 1/2 hora, agregue los demás ingredientes y mezcle. Reserve.

PRESENTACIÓN

Unte las tostadas de maíz con la mayonesa y sirva encima la jaiba guisada, vierta sobre la jaiba un poco de la ensalada de pepino y decore con las gotas de salsa valentina.

(Para 6)

Paulina Vélez

"Su frescura equilibra muy bien con la pulpa de jaiba y su frutalidad se casa con el leve picor de la cebolla morada y la salsa valentina".

RECOMIENDO

Silvana 2007

Bodega: Viñas Pijoan.

Zona: Valle de Guadalupe, Baja California.

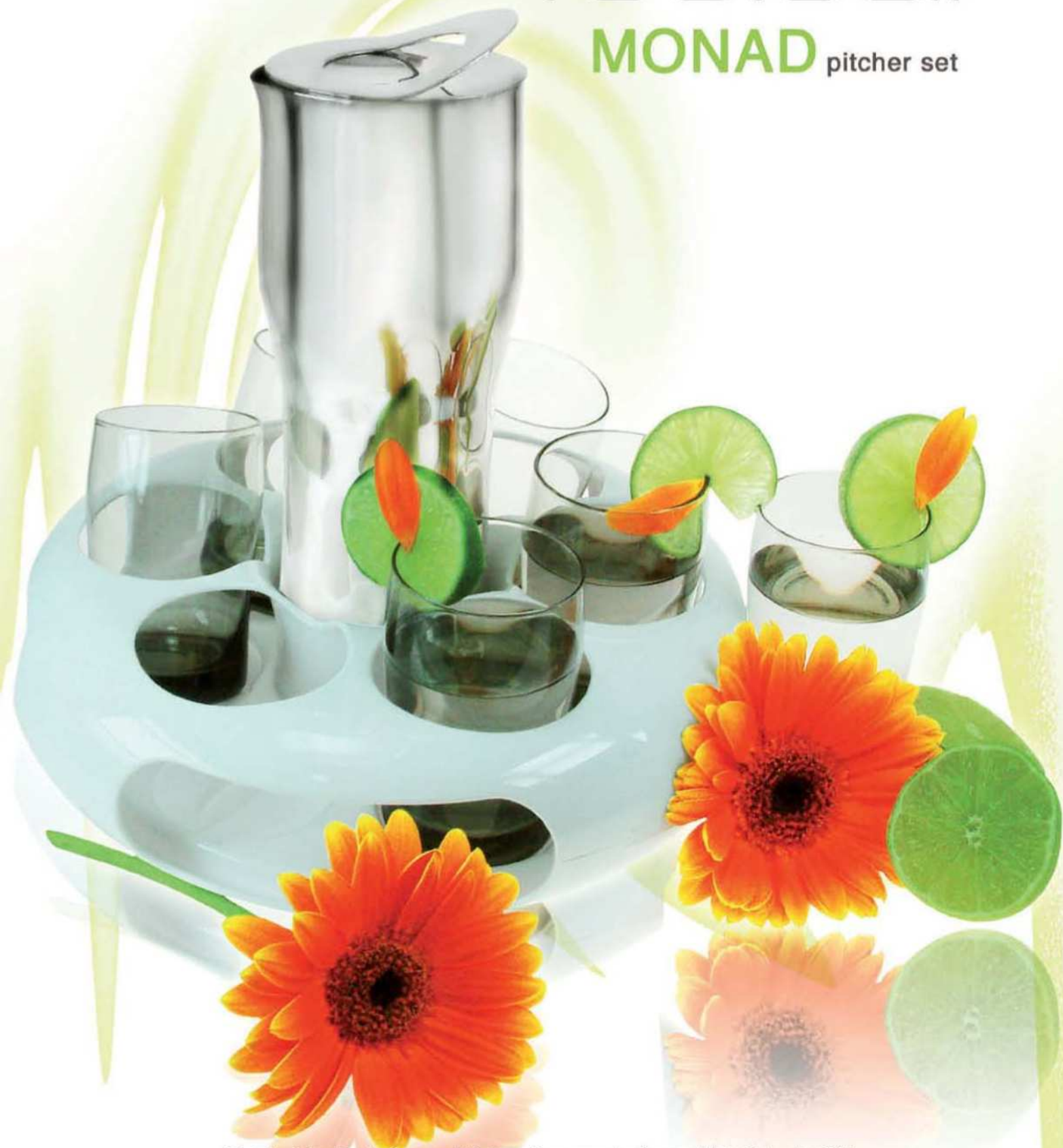
País: México.

Varietales: vino blanco ensamblado con Chenin Blanc 42%, Sauvignon Blanc 38%, Chardonnay 13% y Moscatel 7%.

Nota de cata: se muestra como un vino de color amarillo pálido, muy aromático con notas florales así como de cítricos. En boca es seco, balanceado y muy fresco.

toolbar®

MONAD pitcher set



Distribuidor Exclusivo en México: Representaciones Albis S.A. de C.V.
Puebla, Pue. Tel. 01 222 5 00 32 40 www.albis.com.mx
De venta en Tiendas Zürich y Ciao Cucina



Paulina Vélez

"Tiene sabores terrosos ácidos y amargos que se combinan muy bien con la mineralidad y frutalidad del Tinta del Valle".

RECOMIENDO

Vino Tinta del Valle 2004.

Bodega: Aborigen, enólogo Hugo D'Acosta.

Zona: Valle de Guadalupe.

País: México.

Varietales: Granache 37/40 y Durif 3/40, vino sin filtrar.

Nota de cata: es de un color rojo intenso y evolucionado; en nariz, se percibe un vino especiado con frutas rojas e higos. Tiene buen cuerpo con taninos y de buena persistencia.

huachinanguito sobre huitlacoche a la mexicana



INGREDIENTES

1 pza de huachinanguito limpio en filetes

1 pza de elote tierno cocido entero, en octavos

1 cda de aceite de oliva

• Sal y pimienta negra, c/n

Para el huitlacoche a la mexicana

30 ml de aceite de maíz

1/2 cebolla blanca picada

1 pza de diente de ajo finamente picado

1 tza de elote dulce

1 k de huitlacoche fresco en trozos grandes

1 tza de jitomate bola en cubos sin piel

1 tza de jugo de tomate

1/2 tza de verdolagas

• Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Cueza los elotes en una olla con suficiente agua y un poco de tequesquite para dar sabor. Una vez cocidos, corte en cuartos a lo largo y después en mitades para obtener los octavos, sáquelos y selle en una parrilla bien caliente para marcarlos. En una sartén, caliente el aceite de oliva y selle los filetes de huachinanguito previamente salpimentados. Reserve. Para el huitlacoche, caliente en una sartén el aceite de maíz y agregue la cebolla, deje sofreír un poco y agregue el ajo una vez que se empiece a dorar, luego el elote dulce y saltee. Agregue el jitomate y el jugo de tomate, y deje cocer. Ponga un poco de caldo de pollo para que no se seque, deje cocer por 20 minutos, aproximadamente. Agregue las verdolagas y deje que suelte otra vez el hervor, sazone con sal y pimienta, y retire del fuego. Sirva.

PRESENTACIÓN

Ponga en un plato cuatro octavos de elote cocido, sirva bastante huitlacoche guisado a un lado y encima ponga el filete de huachinango cocido, decore con la ensalada de berros.

(Para 2)

Ossobuco de cordero en adobo de chile rojo



INGREDIENTES

- 2 k de ossobuco de cordero (de medio kilo cada pieza)
- 1 k de jitomate guaje
- 400 g de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 4 chiles guajillo
- 2 chiles de árbol
- 2 pzas de laurel
- 1 ramita tomillo
- 1/2 cdta semilla de cilantro
- 1/2 cdta cardamomo
- 2 pzas de anís estrella
- 6 pzas de pimienta gorda
- 1 pza de ramita de canela
- 1/2 cdta de comino
- 360 g de puré de papa
- 240 g de verduras orgánicas
- Sal y pimienta negra, c/n

PROCEDIMIENTO

En un comal, ponga dorar los jitomates, la cebolla, los chiles (sin semillas ni rabos) y el ajo. Una vez que estén negros por fuera, agregue las especias y tueste un poco. Muela en la licuadora con caldo



de pollo y reserve. Salpimiente el ossobuco de cordero y espolvóreelo con harina en una cacerola caliente aceite de canola y séllelo. Reserve.

En una charola honda para horno, ponga los ossobucos de cordero y báñelos con el adobo rojo (crudo y sin sal), tape con papel aluminio y hornee a 180° C por 2 horas y media.

Retire los ossobucos cocidos y quite el exceso de grasa. Ponga la salsa en una budinera chica y sazone con consomé de pollo, sal y pimienta al gusto, reserve.

PRESENTACIÓN

En un plato, sirva el puré de papa, encima coloque un ossobuco de cordero y salsee con el adobo rojo sazonado. Decore el plato con las verduras orgánicas.

(Para 4)

Paulina Vélez

"El ossobuco y el Kojáa van de la mano en cuanto a la potencia e intensidad de sabores, los taninos firmes y equilibrados encuentran un buen matrimonio con la grasa y potencia del cordero".

RECOMIENDO

Vino Coja 2005

Bodega: Vinícola Tres Valles.

Zona: Valle de Guadalupe.

País: México.

Tipo de vino: tinto con crianza.

Varietales: 100% hecho con Petite Syrah.

Nota de cata: se recomienda decantar porque es un vino con sedimentos. De color rojo intenso, profundo y brillante. En nariz es intenso, con frutos compotados negros y rojos como grosella negra, ciruela, pasa e higo.

> HORA GOLOSA



Dátiles de cinco chiles

GUAJILLO, MULATO, MORITA, POBLANO Y CHIPOTLE,
UNO PARA CADA DEDO DE LA MANO. ESPECIAL DE
CHOCOLATE Y CHILES, PICOSA DULZURA.



Chef José Ramón Castillo
Maestro Chocolatero del programa Xocolatl
del canal elgourmet.com

INGREDIENTES

Chocolate relleno (bombones) de chile guajillo

350 g de cobertura blanca
200 g de chile guajillo
1/2 l de agua
250 g de azúcar

Chocolate relleno de chile mulato

350 g de cobertura blanca
200 g de chile mulato
1/2 l de agua
250 g de azúcar

Chocolate relleno de chile morita

350 g de cobertura blanca
200 g de chile morita
1/2 l de agua
250 g de azúcar

Chocolate relleno de chile chipotle

350 g de cobertura blanca
200 g de chile chipotle
1/2 l de agua
250 g de azúcar

Chocolate relleno de chile poblano

350 g de cobertura blanca
200 g de chile poblano
1/2 l de agua
250 g de azúcar

Mano de chocolate

1 guante desechable sin talco
250 g de cobertura negra tableada a 30 °C

PROCEDIMIENTO

Para cada uno de los bombones, haga un jarabe con el azúcar y el agua. Desvene y desepite el chile, y llévelo a cocción en el jarabe durante 30 minutos. Licue el jarabe con cada uno de los chiles y mézclelos con la cobertura blanca. Deje reposar durante una hora.

Para la mano de chocolate, vacíe el chocolate dentro del guante moviendo continuamente para no obtener ninguna burbuja. Haga un nudo en el guante sin dejar espacios de aire. Deje reposar en una charola y agregue peso para que los dedos se contraigan. Repose dentro del congelador por 15 minutos.

PRESENTACIÓN

Quite el guante y pistolee con cobertura negra y manteca de cacao tanto por tanto. Coloque los bombones en cada uno de los dedos.

(Para 50 bombones)



Delicatessen marino

LOS SERES MARINOS MÁS CAPRICIOSOS Y EXQUISITOS DEL PAÍS SE EMPAPAN DEL AZUL PROFUNDO DEL MAR DE CORTÉS.

ELGOURMET.COM REALIZÓ UN IMPRESIONANTE VIAJE PARA ENCONTRAR EL ORIGEN DE ESTAS DELICIAS QUE SE DEGUSTAN EN LAS MESAS MÁS SIBARITAS DEL PAÍS.

POR FABIOLA DE LA FUENTE



LA SALICORNIA SE RIEGA CON AGUA DE MAR, POR ELLO SU PARTICULAR SABOR.
// LENGUADO EN ETAPA TEMPRANA.

Una de las mayores ventajas de trabajar en periodismo gastronómico es que uno puede degustar los manjares más exóticos, en las condiciones más inesperadas. Así ocurrió hace unos días, cuando me llamó por teléfono el chef Daniel Friedman, mejor conocido como “el marchante marino”, y me invitó a un viaje gastronómico a Ensenada, al que acudiría un grupo de chefs y expertos en la materia.

El anfitrión de la travesía fue Pablo Ferrer, director de El Sargazo, a quien he mencionado en anteriores artículos por ser uno de los personajes más importantes en la vida gastronómica de Baja California, gracias a la difusión que le ha dado en todo México a los productos de esa prodigiosa región.

Pablo, un confeso amante de las ciencias exactas y oceanólogo de profesión, tiene esa mirada serena que indica que su mar interior está, por el momento, en calma. Y es que aunque hubo épocas difíciles para él, como las que anteceden a todo negocio que se

empieza, ahora son muchos los chefs de diversos puntos de la República, quienes lo buscan para pedirle sus productos, todos de una calidad extraordinaria que antes no se veía en México, ya que prácticamente todo se exportaba a otros países como Japón y Estados Unidos.

Fue gracias a esta impotencia de ver cómo los mejores pescados y mariscos del país se embarcaban al extranjero, que decidió iniciar una empresa en la que pudiera lograr que por lo menos una parte de esos productos se quedara en México.

Gran porcentaje de los más de cincuenta productos que maneja El Sargazo, son de temporada, por lo que no siempre llega lo mismo, ni en iguales cantidades. Esto ha sido un poco complicado, ya que hasta hace muy poco, los chefs de los restaurantes comenzaron a manejar menús de temporada o especiales del día o de la semana.

La pesca se recibe a diario, pero los productos se surten por avión, de acuerdo con los pedidos previos, tres veces por semana,



PELÍCANOS EN ENSENADA. // DON FERMÍN Y LAS ALMEJAS ESTILO SAN QUINTÍN. // BENITO ALMADA Y SUS ABULONES DE CULTIVO.

con lo que se garantiza su frescura. Actualmente, los mejores restaurantes de la Ciudad de México tienen en sus cartas por lo menos un par de productos de Pablo Ferrer, toda una proeza si consideramos que inició su negocio a principios de 2000.

UN PEZ QUE SIEMPRE MIRA AL CIELO

El primer punto de parada de la travesía, por supuesto, fue para degustar los sagrados alimentos, pero al encontrar la famosa carreta de pescados y mariscos La Guadalupana cerrada, tuvimos que irnos a la de junto, que no es tan espectacular, pero que, de cualquier forma, es muy buena. Ahí nos dimos vuelo con las almejas, los ostiones y los cócteles de pulpo, caracol, pescado, ostión, y demás bichos marinos a los que uno no puede resistirse.

Nos dimos un vuelo con las almejas, los ostiones y los cócteles de pulpo, caracol, pescado y demás bichos marinos a los que uno no puede resistirse.

Ya bien comidos, tomamos camino hacia PEZCO, donde Nathaniel Schmidt cría lenguado, una variedad muy cotizada de pez plano que habita en el fondo de las aguas, por lo que es muy difícil de atrapar. Su carne blanca, fina y de sabor sutil, lo ha convertido en el pescado favorito de los paladares sofisticados.

Al llegar, es evidente el aroma salino propio del mar, cuestión por demás extraña, ya que a los alrededores no se divisa ningún manto acuífero. La razón es simple: través de una tubería de 1 km de longitud, llega a los tanques, donde reposan plácidamente los peces, agua fresca y filtrada de mar, necesaria para su desarrollo.

Hoy en día, PEZCO logra sacar al mercado 1 tonelada de lenguado a la semana, aunque su meta es de 4 toneladas, más o menos, ya que esa es la capacidad máxima que tienen ahora en la planta.

Y tal vez uno podría pensar que el lenguado salvaje es mejor que el de granja, pero no necesariamente, ya que en el cultivado se logra una calidad constante, que en el silvestre puede variar dramáticamente. Una forma de diferenciarlos es por su color: el salvaje luce moreno en la parte superior y totalmente blanco en la parte inferior, y el de cultivo, es moreno en la parte superior, pero con manchas en la parte blanca.

Es un pescado costoso, pero bien dicen los expertos que lo vale. El Sargazo lo comercializa a \$ 150 el kilogramo, y si consideramos que cada pescado pesa un kilo, sólo hay que imaginarse cuánto sale ya cocinado en un restaurante.



CEGAHO
CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

Alta Dirección en Capacitación, Consultoría e Investigación

Cumbre Latinoamericana Establecimientos Alimentos y Bebidas MÉXICO 27, 28 y 29 de Octubre 2008



Importantes Restauranteros, Chefs, Académicos e Investigadores, Consultores, Profesionales de Servicio y Gobierno a nivel mundial impartirán el Ciclo de Conferencias:

Estrategias de Competitividad en Alta Dirección de Gestión y Servicio Sede: Hotel Camino Real, Mariano Escobedo 700, Ciudad de México, México

Tendencias y Mercadotecnia Estratégica

Chekitan S. Dev, Associate Professor, School of Restaurant and Hotel Administration Cornell University, USA. La Universidad de mayor prestigio en el mundo de la hospitalidad.



Turismo de Negocios, su Importancia para A y B en Latinoamérica

Dr. Manuel Figuerola, Director Doctorado en Turismo, Univ. Antonio de Nebrija, España



Retorno Actual de Inversión ROI, y Nuevas Líneas de Negocio en A y B

Antonio Montecinos, Director Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO



Restaurante el Bulli: Servicios Especializados del Comensal Siglo XXI

Juli Soler, Director del mejor Restaurante del Mundo por 2 años consecutivos, España



Evolución e Internacionalización de la Cocina Peruana

Chef Propietario Daniel Manrique W., Cadena de Restaurantes Segundo Muelle, Perú
La comida de mayor evolución de América Latina en los últimos años



Importancia del Profesional de Sala, Técnicas Servicio, Nutrición y Ventas

Mariano Castellanos, Pdte. Asociación Nacional Maitres de Hotel y Camareros, España

MÁS CONFERENCIAS Y PANELES: Estructura e Infraestructura, Análisis y Diagnóstico de la Funcionalidad, Operativa y de Servicio, Desarrollo Organizacional: Factor de Productividad y Competitividad, Panel: Tendencias Mundiales del Vino: Producción, Carta y Servicio, Factores de Competitividad y Selección del Restaurante, Panel: Tendencias, Técnicas y Servicios de Comida para Mercados Locales y Turísticos, Comunicación del Servicio: Herramientas de Mercadotecnia Directa, CRM, Frecuencia y Lealtad, Panel: La Investigación del Servicio en América Latina: Base del Desarrollo, Innovación e Incremento de Ventas.

Descuento Pago antes del 23 de septiembre:

Individuales 20%, Participantes PEEG, PEEHO, AMHM, CANIRAC y CONPEHT 35%, CONPEHT Latinoamérica 45%, Empresas 3 a 5 participantes 30% y 6 a 8 participantes 40%
MAYORES INFORMES:

Tel: +52 (55) 5292 2394/5292 9437, 01800 223 4246
informes.peeg@cegafo.com.mx, cegafo@gmail.com

www.cegafo.com.mx

• CONCURSO •

**CAPITÁN
RESTAURANTE
SIGLO XXI**



*18:30 a 20:30
Entrada Gratuita





LUEGO DE SACAR LOS MEJILLONES DEL MAR, SE SELECCIONAN EN EL MISMO BARCO.
// PÁGINA SIGUIENTE: DON FERMÍN Y SU GENTE PREPARAN DESDE HACE VARIOS AÑOS LAS CLÁSICAS ALMEJAS ESTILO SAN QUINTÍN.



Durante el camino observamos lo prodigioso que es el campo ensenadense: cultivos de jitomate pera, rojo y amarillo, espárragos, coles de Bruselas, cebollín y verduras *baby*.

Cada uno de los chefs presentes tiene sus recomendaciones en cuando a lenguado se refiere:

Pau Verdura, chef de Tierra de Vinos, lo recomienda frito entero, apenas con un poco de harina y sal, previo a la cocción.

Felipe Gómez, chef del Camino Real, lo recomienda parrillado con un poco de mantequilla, sal y pimienta. Asegura que salsearlo o ponerle sabores fuertes no es lo más conveniente, ya que esto cubre por completo el sabor sutil y elegante del pescado.

Marco Facco, chef de origen italiano del restaurante Il Veneziano en Boca del Río, Veracruz, indica que en Italia lo comen alcaparrado, con un poco de limón y sal gruesa.

ENTRE ESPÁRRAGOS MARINOS

Durante el camino desde la granja de lenguado hasta nuestra siguiente parada, observamos lo prodigioso que es el campo ensenadense; cultivos de jitomate pera, rojo y amarillo, espárragos, coles de Bruselas, cebollín y verduras *baby*, son sólo algunos de los productos que adornan los costados de las carreteras.

El siguiente destino fue una gran sorpresa: campos verdes de una extraña hierba nos dieron la bienvenida. Al tratar de identificar con qué producto estábamos tratando, pude observar entre las filas de cultivo una capa blanca sobre la tierra. Alejandro Vega, gerente de producción, explicó que esa capa era sal. Y entonces... me quedé en las mismas. Pablo pronto nos contó que estábamos





ante campos de cultivo de *Salicornia*, una planta de la familia de las acelgas y espinacas cuya característica principal es ser halófila, es decir, tolerante a las sales. Éstas crecen en marismas, ya que requieren agua salada para su desarrollo, y aunque aquí se riegan por goteo con agua de mar filtrada, nos aseguraron que de pronto esa zona llega a inundarse por el estero de Punta Banda.

Algunos de los presentes nos encontrábamos un poco intimidados ante la herbácea, pero al ver los chefs Mikel Alonso y Daniel Friedman ingiriendo sin pudor alguno la planta, todos nos animamos a probarla. Su sabor es extraordinario: una combinación exótica de espárrago, agua de mar, fibra y textura carnosa como de pimiento. Cuesta más o menos \$ 100 el kilo. Desafortunadamente, como muchos otros productos de la región, casi toda se exporta a los Estados Unidos, aunque varios restaurantes de renombre, como Tezka y Le Cirque, la utilizan, ya sea cruda en ensaladas, ligeramente salteada como guarnición, o bien en polvo como un sustituto de sal, mucho más saludable, ya que la *Salicornia*, según comenta Ferrer, absorbe más las sales de potasio que de sodio.

Mikel Alonso, del restaurante Biko, dijo que pronto comenzará a usarla en alguno de sus platillos. La recomienda en ensalada con berros, verdolaga romero y con algo dulce como lechuga italiana para contrarrestar el sabor salado; los mariscos, asegura, le van muy bien, pero eso sí, con una vinagreta ligera para no ocultar los sabores de la materia prima.

NO MUY GUAPO, PERO SI MUY RICO

A la mañana siguiente, seguimos con la travesía gastronómica, y por supuesto, un buen almuerzo campestre es el mejor comienzo para quien se precie de tener un paladar aventurero.

Fue así como camino a San Quintín, en el kilómetro 31 de la carretera transpeninsular, llegamos al puesto de las almejas ahumadas de Don Fermín. Una verdadera delicia. Las colosales alme-

jas, de la variedad Pismo o blanca, previamente preparadas en crudo, con un poco de caldo de almeja, cilantro, jitomate, cebolla y limón, se envuelven en aluminio y se ponen a cocer entre el carbón, en una suerte de parrilla improvisada.

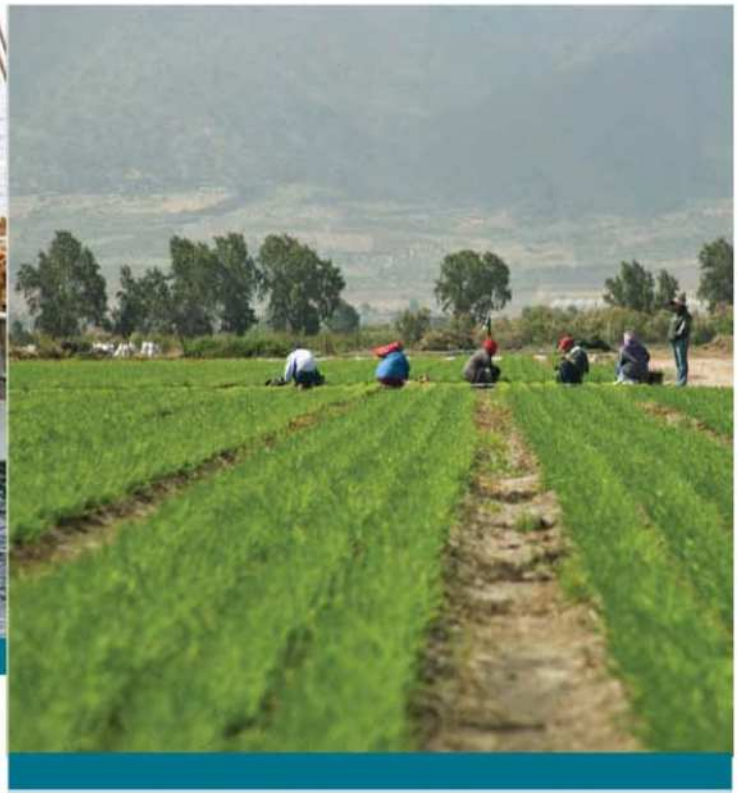
Al abrirlas, Fermín y su asistente llenan los vasos de unicel hasta el tope, con la caldosa y aromática preparación que sale de las almejas. Para darle el toque final, una extensa variedad de salsas, algunas ligeras y otras tan picantes como el habanero puro, pero igual de extraordinarias todas.

Luego emprendimos el viaje a la granja Erendira, de abulones cultivados, propiedad de Benito Altamira. Durante el trayecto, el paisaje fue cambiando, y ahora de un lado se encontraban las plantaciones de coles de Bruselas y, del otro lado, el mar, en cuya orilla yacían cual inmóviles vigilantes ocre, algunas casas rodantes oxidadas por la brisa marina.

El abulón es uno de los moluscos con mayor abolengo, ya que por su antigüedad y su escasez, alcanza altos precios en el merca-



EN MEDIO DEL MAR, LOS BARCOS RECOLECTAN LAS LÍNEAS EN LAS QUE SON CULTIVADOS LOS MEJILLONES. // LA RECOLECCIÓN DE SALICORNIA ES PARECIDA A LA DEL CEBOLLÍN: SE CORTA SIN LLEGAR A LA PARTE MÁS BAJA PARA QUE VUELVA A CRECER.



do. En México, según comenta Benito, el abulón se pesca desde hace cien años, y se cultiva hace unos quince. De las tres variedades que se conocen, ya no hay ni blanco ni negro, sólo queda el rojo, que se ha ido acabando en su estado salvaje.

En la República, únicamente Baja California lo produce, en las islas de Cedros, Natividad, Guadalupe, y las zonas de punta Eugenia y Bahía Tortugas, donde aunque cada vez menos puede encontrarse de forma silvestre. Las granjas poco a poco han ido desapareciendo, parte por los altos costos de insumos como luz y agua, y parte por la difícil comercialización del producto.

En los estanques de la granja Erendira, una capa de algas rojas cubre la superficie: es el Sargazo rojo gigante, del cual se alimentan principalmente estos seres marinos. Debajo de las plantas, se encuentran reposando los moluscos, separados por talla, en unas estructuras de lámina que hacen las veces de departamentos con vista al mar, algo así como un Hotel Abulón de gran turismo.

Para observarlos un poco más de cerca, Benito sacó algunos del agua y los puso en nuestras manos. La sensación es como la de un caracol que te camina por la palma de la mano, y si no fuera por esa linda coraza tornasol que los cubre, su aspecto no sería un ejemplo de belleza occidental. Aun así, no dejábamos de fotografiarlos, como si se trataran de cotizadas modelos de talla internacional.

Altamira destacó que en China aprecian mucho a este ser marino, ya que los machos, durante el desove, pueden llegar hasta a cua-

tro horas arrojando esperma, por lo que se considera un alimento afrodisíaco por excelencia que, con suerte, transmitirá sus propiedades viriles a quien lo consuma.

Issho Sonoda, chef del restaurante Tori Tori, lo prepara en *sushi*, y dice que de esta forma es delicioso. Y se cree que fue él quien enseñó al afamado chef Benito Molina, del restaurante La Manzanilla en Ensenada, a hacer el famoso abulón frito, un verdadero manjar. Se puede conseguir fresco y en lata, aunque la diferencia entre uno y otro es abismal.

RACIMOS OCEÁNICOS

Para finalizar la travesía, nos embarcamos en alta mar. Con frío y mucha emoción, pudimos observar algunos lobos marinos que nadaban “de muertito” en las gélidas aguas del Mar de Cortés.

Tras una hora, llegamos a los “campos” de mejillón, que se encuentran en medio del océano. Aquí, se les ponen un sistema llamado de bateas, que consiste en unas cuerdas que penden de unas líneas o plataformas, en las que colocan a las crías, las cuales van poco a poco creciendo en las profundidades, formando numerosas comunidades, que a primera vista parecen racimos marinos.

Cuando alcanzan la medida y peso deseados, después de alrededor de doce meses, se sacan y se limpian en pequeños barcos factorías, y luego se llevan a una depuradora, ahora sí, aptos para el consumo.

Los cocineros presentes coincidieron en que crudo es delicioso, aunque no es su forma más común, o bien al vino blanco. Por cierto, en Muelle 3, propiedad de Benito Molina, hay un caldo de mejillón espectacular.

Así fue como, por unos momentos, pudimos sentirnos los Jacques Cousteau de la gastronomía marina. ●



Mexcusas y Techscusas

Con sólo un **clic** 
podrás entrar
a la más grande
recopilación de divertidos
consejos para salir
victorioso en el mundo
de los negocios

Y SIN MÁS MEXCUSAS...

Entra a partir del **1 de septiembre**
a www.lyrsa.com.mx/mt/mexcusas
y descarga este divertido libro digital.





Mexicano de raíz

EL VINO FUE UN GRAN DESCONOCIDO HASTA HACE ALGUNOS AÑOS. AHORA, FRUTO DE NUESTRA TIERRA, SE ELABORAN DELICIAS TINTAS Y BLANCAS.

POR JESÚS DIEZ

Hace aproximadamente quince años que los vinos de México comenzaron a tener buena imagen dentro de nuestro territorio, y fuera de él. Las elaboraciones sin equilibrio, con falta de acidez e inexpressivas, terminaron, para dar paso a técnicas propias y atesoradas de otras latitudes, así como a la más moderna enotecnia, que nos hacen soñar con los vinos que hoy degustamos.

Expresivos, sobresalientes de color, buena acidez, equilibrio inmejorable, elegante presentación, y lo mejor: un mercado que comprende que esta nueva enología mexicana está a la altura del mundo.

Tenemos grandes exponentes internacionales que no dejan de ganar medallas año tras año, como el Chardonnay de Casa Grande, o nuevos conceptos como el lado A y B de José Luis Durand, o bien los Paralelo de Hugo d'Acosta, todos ellos elaborados con ingenio, trabajo y conocimiento del terruño mexicano.

El desarrollo de los vinos en México va de la mano con el de la gastronomía o alta cocina, encontrándose en el camino y haciendo una gran sinergia al degustarlos.

Sólo hay que tener cuidado con los taninos tan impetuosos en algunos de nuestros vinos, que podrían chispar con el picante en exceso de algunos alimentos, si bien ello se vería compensado con la carga aromática de frutos negros y rojos que varios de ellos poseen.

En México tenemos vinos para todos los gustos y de ellos destacan su gran calidad en la elaboración, en el cuidado de las viñas, en sus precios económicos y en sus características Premium, que aun con su alto precio no dejan de seducir. Un buen ojo y un paladar entrenado saben distinguir una que otra ganga en el mercado.

Hoy todo el mundo está ávido por conocer más acerca del mundo del vino. Existe ya una gran oferta de cursos que ponen al alcance de la mano los conocimientos necesarios y las herramientas para iniciarse en este fascinante camino de descubrir los placeres del vino. Por consecuencia, el consumo aumenta progresivamente y no sólo de los vinos extranjeros, sino de los nacionales, que son cada vez más populares en nuestro país. Por ello, sigamos consumiendo nuestros vinos mexicanos. ●

Hemos hecho aquí una recopilación de algunas joyitas mexicanas que se pueden disfrutar en casa.



Ensamble Colina Ba I

La mezcla de Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Sirah y Zinfandel hace de este vino una amalgama de notas aromáticas primarias o provenientes de la uva. Ensamble perfecto como su nombre lo dice para obtener un vino corpulento de muy buen tanino, bien pulido, y con gran carga aromática de suelos y mineral, largo en boca y elegante.

Región: Ensenada

Bodega: Paralelo

Precio: \$ 620

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Sirah y Zinfandel

Santo Tomás Único

A principios de siglo, se encontró dentro de una bodega una porción de vinos de una especial mezcla de Cabernet Sauvignon con Merlot. Se sabía que era un fragmento especial y "único", nombre con el que nos referíamos a esa partida; al tiempo, el nombre permaneció para su identificación en bodega y posterior comercialización. El vino compuesto por dos grandes varietales escogidos en su momento por ser los mejores lotes evolucionan perfectamente en barrica y botella para ofrecernos aromas de bosque bajo, cueros, especias y buena carga de fruta sin perder su peculiar sutileza.

Región: Ensenada

Bodega: Santo Tomás

Precio: \$ 590

Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot



Casa Grande Parras Estate Shiraz Reserva

Comenzamos nuestro recorrido en la zona de Parras con este vino de Casa Madero, que luego de una perfecta madurez en viñedo lleva la uva a vinificar para la extracción de la gran carga de color que la Shiraz siempre proporciona, acompañada de la espectacular carga de fruta negra, roja, aromas de nuez, tostados de almendra, con final de chocolate y café rodeado de una atmósfera mentolada que la zona y la barrica proporcionan.

Región: Parras Coahuila

Bodega: Casa Madero

Precio: \$ 535

Uva: Shiraz

Reserva Magna

La reingeniería de vinos que Domecq ha realizado se nota en este vino. Su modernidad se percibe desde las uvas en mezcla, como la Nebbiolo y Petit Sirah. Profundo en color de gran capa, aromas compotados llegando a los higos, pero soportado con nueces, almendras, chocolate y café, es adherente en boca, con gran densidad, retrogusto largo y final agradable con una acidez notoria que lo hace fresco.

Región: Ensenada

Bodega: Casa Pedro Domecq

Precio: \$ 525

Uva: Nebbiolo y Petit Sirah



Liceaga Merlot Gran Reserva

Cada bodega tiene sus uvas consentidas, así como sus terruños especiales. En este caso particular, este vino de Liceaga sobrepasa la expresión y gusto a todos los merlots producidos en la zona, aportando expectativas diferentes a los mismos varietales de otras partes del mundo. Su buena carga de color, perfecto tanino pulido y la extensa carga aromática a cerezas y grosellas lo hacen perfecto y sutil sobre la boca, sin perder carácter.

Región: Ensenada

Bodega: Liceaga

Precio: \$ 475

Uva: Merlot



L.A. Cetto Boutique Sangiovese

La nueva generación de vinos de L.A. Cetto ha salido a buscar exponentes que puedan nivelar su calidad. Dentro de esta línea, desarrollan un vino de uva Sangiovese típica de la Toscana que no pide nada a sus parientes europeos. Es serio, mineral y elegante, con taninos perfectamente pulidos y un retrogusto largo de frutos rojos y especias, para finalizar con la elegancia de los grandes vinos y su particular nota mineral que el terruño cede.

Región: Ensenada

Bodega: L.A. Cetto

Precio: \$ 425

Uva: Sangiovese

Enzo Lado B



Los nuevos exponentes de la vitivinicultura nos dan oportunidad de exprimir sus personalidades expresadas en vino. Tal es el caso del este vino que hace referencia al lado oscuro del enólogo, todo en sistema figurativo. Por ello, la mezcla Nebbiolo con Petit Sirah hace que el vino tenga buena corpulencia de color, llegando a los oscuros de la noche, para expresar frutos rojos maduros, con gran carga de frutos secos y tanino pulido pero con presencia en boca.

Región: Ensenada

Bodega: Viñedos Y Terruños

Precio: \$ 460

Uva: Nebbiolo-Petit Sirah

JC Bravo Carigñan



En el renacer de un viñedo olvidado por el tiempo, Juan Carlos revive con él la expresión de la uva Carigñan extendida por muchas partes de Europa, de grandes resultados en vinos en solitario como varietal o combinada con otras uvas. Expresión de terruño, con carga frutal madura, balsámicos y de gran acidez hace que el retrogusto se regodee largamente para terminar con elegancia y redondez que le da un perfecto equilibrio.

Región: Ensenada

Bodega: JC Bravo

Precio: \$ 390

Uva: Carigñan

LOS CINCO + PRECIO-CALIDAD

según Jesús Díez

- Casa Grande Cabernet Sauvignon
- Barbera Santo Tomás
- Nebbiolo LA Cetto
- Cabernet Reserva Privada Cetto
- Chateau Domecq tinto



Adobe Kerubiel

Los esposos Miller se han afanado por conseguir un perfecto lugar dentro de su SPA para acondicionar una bodega con la mayor tecnología y elaborar vinos de gran calidad. Los vinos bajo el nombre de los arcángeles están tocados por la mano de éstos, por el equilibrio con el que cuentan, llenos de aromas frutales sin excederse, sutileza al paladar por sus taninos pulidos, con final largo y ligeramente mineral sin sobrepasar los límites de gusto.

Región: Ensenada

Bodega: Adobe de Guadalupe

Precio: \$ 385

Uva: Syrah y Grenache



Monte Xanic Malbec

Difícil de conseguir por su limitada producción, nace bajo la insignia de los vinos argentinos con la uva Malbec, con desarrollo particular en los valles de Ensenada. Posee gran carga frutal con tanino amplio y potente, pero bien pulido, excelso en aromas y color como su estirpe lo manda, aunque sin dejar de tener ese equilibrio final que ostentan los buenos vinos. Su final se redondea con aromas de chocolate, tabaco y eucalipto.

Región: Ensenada

Bodega: Monte Xanic

Precio: \$ 345

Uva: Malbec

UN VINO MUNDIAL CON ESENCIA FAMILIAR



VINOS CON NOMBRE Y APELLIDO

• 1 9 2 8 •

MÁS QUE UN DESTINO,
ES EL VIAJE REALIZADO
EL QUE LE DA SABIDURÍA
AL CAMINO. 80 AÑOS
DE VINOS L. A. CETTO...
ES SOLO EL COMIENZO.

L. A. CETTO®



L. A. C.
PETITE SIR
VALLE DE G
VINO T

El buen vino se disfruta con moderación

083300201A0452

Los blancos del momento

NO HAY MEJOR FORMA DE CELEBRAR LAS FIESTAS PATRIAS QUE EN FAMILIA, CON BUENOS AMIGOS, DELICIOSA COMIDA Y EXCELENTE TEQUILA. EN ESTA EDICIÓN PRESENTAMOS A LOS GANADORES DE LA “DIOSA MAYAHUEL” PARA DAR *EL GRITO* CON UN DESTILADO DE CAMPEONATO.

Año tras año, la Academia Mexicana de Catadores de Tequila realiza la premiación de los mejores tequilas en las categorías de blanco, añejo y reposado. Alrededor de ochenta catadores, comandados por el Maestro Tequilero Francisco Hajnal Alfaro, presidente de la AMCT, degustaron 139 marcas diferentes del destilado.

Aquí, los tres primeros lugares, y los que recibieron Mención de Honor en la categoría de Blancos gracias a su calidad y excelencia, por orden alfabético.



1º

Don Julio

Casa tequilera: Tequila Don Julio

Tequila 100 % agave, claro y limpio a la vista. En nariz, presenta frescas notas de agave con notas cítricas como limón, lima y toronja. Su ataque en boca es suave y elegante, con un ligero toque dulce. Los aromas se confirman en el paladar y se redondean con un ligero y fresco final de pimienta negra y hierbas.



2°

Evolución 501

Casa tequilera: Destilería 501

Tequila 100% agave, que confirma aquello de que un buen tequila no tiene que ser necesariamente caro. Matices ligeramente dorados a la vista, transparencia y pureza. Aromas cítricos y de agave, que se confirman en boca, logrando un equilibrio excepcional. Final prolongado y agradable.



3°

Gran Centenario Plata

Casa tequilera: Casa Cuervo

Tequila 100 % agave que a la vista presenta tonalidades plateadas con ligeros destellos color verde. A la nariz se perciben notas de tierra, cítricos, pera y dejes florales. En boca, se presenta suave, aterciopelado y redondo, cualidad que le brindan los 28 días que permanece en barrica de *Limousin* francés.



Mención de Honor

Arette

Casa tequilera: Destiladora Azteca de Jalisco

Tequila 100 % agave, de impecable transparencia y hermosas tonalidades plateadas. En nariz, están presentes los frescos y tradicionales aromas del agave, acompañados por delicadas notas cítricas. En boca presenta un sabor persistente y bien definido que confirma la potencia en nariz. Gran cuerpo y persistencia en boca.



Mención de Honor

Lapis

Casa tequilera: Tequileña

Tequila 100 % agave, es uno de los más suaves que existen en el mercado. Limpio a la vista. En nariz destacan los aromas a vainilla y anís con un velo de flores en el fondo. En boca presenta un ataque muy suave y elegante que se equilibra a la perfección con los sabores abocados y especiados que presenta este destilado.



Mención de Honor

Pueblito

Casa tequilera: Casa Gotilla

Tequila 100% de agave. Plantas de agave azul cuidadosamente seleccionadas de las rojas tierras de Jalisco, que dan como resultado un destilado con destellos verdosos y plateados de gran cuerpo y extraordinaria calidad. Sus sabores afrutados confirman la percepción olfativa, logrando un producto redondo y equilibrado.



Mención de Honor

Pura Sangre

Casa tequilera: Tequileña

Tequila 100% de agave, cristalino y brillante a la vista, presenta aromas rústicos entre los que destacan el olor a agave dulce y las notas a tierra mojada. Su sabor revela dejos de manzanilla y caramelo, que invaden al paladar con una sensación untuosa que permanece por un tiempo prolongado, revelando la alta calidad del producto.



Mención de Honor

7 Leguas

Casa tequilera: Tequila 7 Leguas

Tequila 100% agave, preparado bajo los mismos estándares de calidad desde hace más de medio siglo. La marca es un homenaje al general Francisco Villa y su caballo "7 leguas", en el que recorrió territorio mexicano. A la vista deslumbra con sus destellos plateados, que dan textura a un destilado transparente y brillante. En boca deja un agradable sabor de agave cocido que redondea la experiencia gustativa.



Carménère

cepa insignia de Chile

AL BORDE DE LA EXTINCIÓN EN EL SIGLO XIX, DEBIDO A UNA PLAGA DE FILOXERA QUE ATACÓ LOS VIÑEDOS DE BURDEOS, ESTA UVA LLEGÓ A CHILE MEZCLADA CON OTRAS. CONFUNDIDA DURANTE CASI UN SIGLO CON MERLOT, RECOBRÓ SU IDENTIDAD HACE APENAS CATORCE AÑOS. HOY, ES LA CEPA DIFERENCIADORA DE ESE PAÍS Y BRILLA ALCANZANDO LOS PUNTAJES MÁS ALTOS EN LA HISTORIA DEL VINO TRASANDINO.

POR LAURA LITVIN (ENVIADA ESPECIAL A CHILE) — FOTOS DE CONSTANZA NISCOVOLOS

Chile, sabemos, es un país largo y angosto, influenciado directamente por el océano Pacífico, la cordillera de los Andes, los fiordos del extremo sur y el desierto de Atacama —con uno de los climas más áridos del mundo, por el Norte—. Así, estas tierras poseen un clima privilegiado para la agricultura y, particularmente, para el cultivo de la vid.

Por supuesto, la industria vitivinícola chilena se ha desarrollado con gran destreza y el país se ha posicionado en el mundo como uno de los mejores productores de vinos de América Latina. Ésa es historia conocida. Pero desde hace catorce años, un descubrimiento que no estaba en los planes de nadie obligó a los productores a dar un giro de timón. Un cambio de rumbo mucho más que interesante.

Una primera visita del ampelógrafo francés Claude Valat, en 1991, y finalmente el veredicto de su colega Jean Michel Boursiquot, en 1994, determinaron la existencia de una cepa que se creía muerta, extinguida. Se trataba del Carménère, una uva de maduración tardía que ofrece vinos intensos en color, aromas a frutas rojas, tierra húmeda y especias, originaria de Burdeos,



Francia, y que hasta entonces se consideraba desaparecida a causa de una devastadora plaga de filoxera que atacó los viñedos franceses alrededor de 1860.

A Chile, el Carménère llegó de la mano de visionarios emprendedores. Convencidos del gran potencial de este país para el desarrollo de la viticultura, viajaron a Burdeos en busca de las mejores cepas tintas. Trajeron diversas variedades, incluyendo, claro, Carménère. Llegaron mezcladas, para luego ser plantadas al más puro estilo bordelés, emulando el concepto de Château francés, es decir, diferentes cepas en un mismo viñedo. Como sucedió con muchos inmigrantes europeos, el Carménère arribó a estas lejanas tierras de América del Sur, y fue recibido por un clima soleado y suelos fértiles. Así se iniciaba su largo camino de resurrección.

Pero, hasta 1994, se la había confundido con Merlot y así se comercializó hasta hace apenas tres lustros. Y pese a que se lo hermana con el Merlot, el Carménère pertenece a la familia de los Cabernet. Uno de los indicadores del parentesco entre estas cepas, es que en Francia el Carménère también recibía el nombre de Grande Vidure, en tanto que el Cabernet se conocía como Petit Vidure, dando cuenta de la diferencia en tamaño de sus respectivas bayas.

En Chile, el Carménère fue plantado principalmente en los soleados valles de Rapel y Maule, al Sur. Sus vides necesitaban de un cuidado especial y había que esperar su tardía madurez con el fin de evitar notas verdes y vegetales. Y así, los vinos chilenos de esta cepa se hicieron conocidos en todo el mundo como Merlot.

En los años ochenta, los mercados internacionales demandaron vinos de marcado carácter varietal, entonces Chile trabajó intensamente en la clasificación de cada variedad y en la identificación de los suelos más aptos que permitieran maximizar el potencial de cada una de ellas.

Hoy, luego de un trabajo intenso de las bodegas más importantes del país trasandino, el Carménère disfruta de un merecido lugar de prestigio. Pero no sólo eso. Durante muchos años, el Cabernet Sauvignon chileno ha sido la cepa emblemática del país. La pregunta de muchos es si el Carménère puede convertirse en el cepaje diferen-

El Carménère encontró en el Valle de Cachapoal el lugar perfecto para desarrollarse: sol, brisas marinas, y suelos francos, con proporciones similares de arena, arcilla y limo.

LAS RAÍCES DEL CARMÉNÈRE

La historia del Carménère tiene sus raíces en Francia, el país de mayor reconocimiento y desarrollo de la industria del vino. Desde siempre, los grandes vinos del Médoc se han definido por su carácter de ensamblaje, como se conoce el arte de mezclar diferentes variedades. Las cepas que se incorporan en estas mezclas son cultivadas en un mismo viñedo, bajo el concepto de Château, donde la selección y proporción de las variedades plantadas es lo que da origen a vinos únicos e irrepetibles.

En los viñedos bordeleses del siglo XIX, el Carménère convivía con otras cepas locales, como Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. En 1860, un súbito y devastador ataque de filoxera destruyó los viñedos franceses ante la mirada impotente de los bodegueros. Burdeos debía comenzar de cero. Y, por supuesto, tenía que recuperarse rápido. El proceso de replantación se inició tomando muchas precauciones: se introdujeron portainjertos norteamericanos resistentes a diversas pestes y, en particular, a la filoxera. Como todas las otras cepas, el Carménère tuvo que adaptarse no sólo a estas nuevas condiciones, sino a un manejo vitivinícola mucho más exigente y controlado que tenía como misión resucitar una industria abatida. Pero no logró un buen desempeño. No se aclimató bien a las frías primaveras que afectaban a los racimos recién formados, mermando considerablemente la producción. Además, como el Carménère es una cepa de cosecha tardía, las tempranas lluvias otoñales encontraban a la fruta todavía en las parras, afectando su calidad. De modo que al momento de escoger qué variedad cultivar y desarrollar para recuperarse, los viticultores bordeleses ignoraron al Carménère. Así, esta cepa fue destinada al olvido. Hasta que fue redescubierta en Chile.



ESTA UVA MADURA PAUSADAMENTE BAJO EL SOL, DESDE LA PRIMAVERA HASTA EL OTOÑO. ENTONCES, SU COLOR ROJO INTENSO ES UN ESPECTÁCULO ÚNICO.

ciador y alcanzar los impresionantes logros de otras variedades en la historia de la viticultura chilena. Y la respuesta tiene amplios márgenes de ser positiva. Sobre todo, si se hace foco en los puntajes y premios que las revistas especializadas del mundo le han otorgado a distintos vinos elaborados con Carménère chileno en los últimos años.

La revista *elgourmet.com*, único medio argentino, fue invitado especialmente por la bodega Concha y Toro a vivir la experiencia de la vendimia del Carménère, y claro, a apreciar sus cualidades. La empresa, ubicada entre las diez primeras compañías globales de vino y con presencia en 125 países, ha apostado a esta cepa con gran convicción.

Isabel Guilisasti Gana, gerente de Marketing de vinos de origen de Concha y Toro, es quien explica la importancia del Carménère para la industria vitivinícola chilena actual: *"Los países del Nuevo Mundo, como lo tuvieron que hacer en su momento los del Viejo Continente, tuvimos que buscar una variedad que nos identificara. Ésta debía tener tres características muy importantes: ser distintiva, con carácter propio; placentera al paladar y, por último, que fuera consistente en el tiempo. Dentro de esas características, en Chile, durante muchos años, consideramos a nuestro Cabernet Sauvignon como la variedad emblemática. Es una uva extraordinaria y ha sido, sin dudas, la más plantada en todo el territorio chileno, no sólo en*



ISABEL GUILISASTI GANA, GERENTE DE MARKETING DE CONCHA Y TORO



4 chefs, 4 ingredientes

martes y jueves 20:30 HS

Preparar 4 platos distintos con los mismos
4 ingredientes es un juego para nuestros chefs.



elgourmet.com



impresionante. Resulta diferenciadora, con aromas muy intensos, es un golpe a la nariz. Tiene un color profundo, taninos suaves, redondos, es sumamente atractiva. A mí, esta cepa me evoca a una mujer. El Carmén de Peumo 2007 se parece a Sofía Loren: por su clase, sus curvas... el atractivo de una mujer fantástica. Terrunyo, otra de nuestras líneas ultra-Premium, es Ornella Muti. Me llena la idea de pensarlo como una mujer porque se trata de un vino sensual. Es delicado en nariz, tiene todo por descubrir, está madurando”.

Concha y Toro tiene en total 357 ha de Carménère, de las cuales 213 ha pertenecen a Fundo Peumo, uno de los viñedos más antiguos de la bodega. Viajar hasta allí (80 km al sur de la ciudad de Santiago de Chile, en pleno valle central del país) es recorrer un camino sinuoso, bordeado por liquidámbares, higueras silvestres y rica vegetación. Pero la sensación que se tiene al observar el viñedo desde lo alto de la montaña, en plena finalización del otoño, es similar a presenciar la puesta del sol. Rojos, amarillos, ocre, verdes. Una explosión de color que sólo permite el silencio.

“El sol baña el valle central de Chile durante 280 días al año. Eso es ideal para el Carménère, una variedad vigorosa que necesita *explayarse*, como un artista. Clima, suelo, cepa, experiencia. Todo en su justa medida. Ése es el secreto de estos vinos, que ya son íconos de mi país”, dice el enólogo Ignacio Recabarren.

nuestra bodega. Para tener una idea más concreta, hay en la actualidad 88.000 ha de cepas tintas y 28.000 ha de cepas blancas, aproximadamente. De esas 88.000, 40.000 son de Cabernet Sauvignon, nuestra cepa país. De Carménère, existen 7.000 ha en Chile. El resto, son plantaciones de Merlot, Syrah, etc. Aquí se demuestra la fuerza del Cabernet en nuestro país. Entonces, hoy nos preguntamos qué lugar ocupa el Carménère dentro de este mapa vitivinícola. Y luego de ver los logros que ha obtenido, consideramos que sí es una cepa diferenciadora. Es decir, sólo se cultiva en Chile. Hay otras naciones, como Italia y Francia, que recién están empezando, pero no existen otros Carménère con quien comparar los nuestros. Y su historia en el escenario de los vinos mundiales recién comienza. Por eso es mucha la responsabilidad que asumimos quienes estamos en esto, porque hemos introducido una variedad nueva y lo que se diga de ella será también la imagen de Chile y de nuestros vinos. Esto excede a Concha y Toro, sino que es un compromiso con el país, con nuestra gente”. Sabe de lo que habla, su vino Carmén de Peumo, cosecha 2003 (la primera edición de esta línea de alta gama), logró 97 puntos otorgados por el prestigioso Robert Parker Jr. en la revista *The Wine Advocate* apenas pisó las góndolas, por mencionar un galardón. No sólo eso, es el puntaje más alto otorgado a un vino chileno en la historia de la industria vinícola de ese país.

Ahora bien, ¿cuáles son las características que hacen que los especialistas más importantes del mundo estén enfocando su mirada en esta cepa? El que responde es Ignacio Recabarren, enólogo y creador de los Carménère de Concha y Toro, pero que carga sobre sus espaldas un largo camino de éxitos en el mundo de los vinos en todo el planeta. Dice: “La gran maravilla de esta variedad es que es seductora. Expresa su lugar de origen, tiene un carácter de terroir



LA BODEGA DE FUNDO PEUMO, UNO DE LOS VIÑEDOS MÁS ANTIGUOS DE CONCHA Y TORO UTILIZABA BARRICAS DE MADERA RAULÍ. HOY SON SÓLO DECORATIVAS Y RESGUARDAN LA MEMORIA DEL LUGAR. SE REEMPLAZARON POR ACERO INOXIDABLE.





Allí, los periodistas invitados de cada país de América Latina tuvimos una cálida bienvenida y la posibilidad de probar todas las líneas de Carménère de la compañía. A cargo de Ignacio Recabarren, participamos de una cata vertical de Terrunyo Carménère, el primer ultra-Premium de Concha y Toro. Degustamos las ediciones 1998, 2003 y 2005, en las que apreciamos la fuerza del vino y cómo sigue evolucionando en botella a lo largo de los años. El 2003 resultó ser más seductor. El 2005, producto de un año más frío, llevó un pequeño porcentaje de Petit

Verdot y un 10 % de Cabernet Sauvignon. Recabarren define: *"El 1998 es un vino más clásico que va a durar mucho tiempo. El 2003 fue emocional; el 2005, más racional, más intelectual. Todos, para mí, son excelentes y además, son muy interesantes para maridar con distintos platos"*.

Por fin llegó la hora de probar a la estrella del evento, el súper premiado Carmín de Peumo. *"Señores, ustedes serán los primeros en el mundo que tomen la cosecha 2007, directo de la bodega"*. Las palabras del enólogo sonaron tentadoras. Y así, cuando ese líquido rojo intenso llegó a la copa, la sala se llenó de silencio. *"El color de este Carménère es muy intenso, producto del buen clima de 2007. Quiero contarles que Carmín de Peumo surge dentro de esta compañía como tributo a un lugar, a una tradición, hubo como una energía muy positiva detrás de él. Por otro lado, cuando decidimos el nombre, no dudamos de que era Peumo y después apareció el concepto del carmín. Resulta que en el sur del país se desarrolla un bicho –la cochinilla– que produce un pigmento que se llama 'carmín'. Eso se comercializaba en la época de la colonia en Europa, y era una especie finísima porque se utilizaba para la cosmética. Es un producto muy propio de nuestra historia. Así, asociamos las palabras 'carmín', 'Carménère', el rojo, el pigmento, y de ahí nace el Carmín de Peumo. Hay mucha poesía, mucho sentimiento. Es un vino completamente emocional, difícil de describir con palabras"*, resume Ignacio, dando paso a la degustación. Y entonces, ya en la boca, las palabras no alcanzan: se trata de un vino de taninos suaves, de gran color rojo, profundo, generoso. Intenso en fruta. Una maravilla que en Chile se comercializa a US\$ 130 y que su edición 2003 no sólo ganó en 2007 los 97 puntos de *The Wine Advocate*; sino que logró 92 puntos de *Wine Spectator* y 95 puntos en *Wine & Spirits* en su selección de los 100 mejores vinos de 2006. Y ese camino de éxito apenas empieza. ●

EL CARMÉNÈRE ESTRELLA

CARMÍN DE PEUMO, EL CARMÉNÈRE ÍCONO DE CONCHA Y TORO, NO SÓLO ES ORGULLO DE LA BODEGA. SUS LOGROS LO HAN CONVERTIDO EN EL VINO MEJOR CALIFICADO EN LA HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA CHILENA. LA COSECHA 2003 RECIBIÓ 97 PUNTOS DE LA REVISTA *THE WINE ADVOCATE*, DEL PRESTIGIOSO ROBERT PARKER JR. *WINE SPECTATOR* LE OTORGÓ 92 PUNTOS Y *WINE & SPIRITS*, 95 PUNTOS ENTRE LOS MEJORES 100 VINOS DEL AÑO 2006. TODOS ESOS LAUREOS, EN SU PRIMERA EDICIÓN. LA COSECHA 2005 TAMBIÉN FUE UN ÉXITO Y SE ESPERA CON ANSIEDAD LA AÑADA DEL 2007, QUE TODAVÍA EVOLUCIONA EN BARRICA. UN LOGRO DE LA COMPAÑÍA Y DE SU ENÓLOGO, IGNACIO RECARBAREN.



programación elgourmet.com de septiembre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00:00	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
00:30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
01:00	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Método Gross	El Club del Buen Beber
01:30	Desafío gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
02:00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
02:30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	ABC Bajas Calorías	Napa Valley
03:00	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	ABC Bajas Calorías	El placer de los sentidos
03:30	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Xocolatl	Ohno
04:00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Narda, como en casa	Desafío gourmet
04:30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Como gustes	Notas de cata
05:00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Cocina de Autor	Gourmand
05:30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
06:00	Desafío gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
06:30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
07:00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
07:30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Nva. Cocina colombiana	Rescate Gourmet
08:00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Un lugar en Mendoza	Napa Valley
08:30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	ABC Bajas Calorías	El placer de los sentidos
09:00							
09:30							
10:00	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Narda, como en casa	Ohno
10:30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Como gustes	Desafío gourmet
11:00	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Velero al Caribe	Boulangerie
11:30	Desafío gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Italia y sus vinos	Notas de cata
12:00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Cocina de Autor	Gourmand
12:30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
13:00	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
13:30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Método Gross	El Club del Buen Beber
14:00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
14:30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
15:00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	ABC Bajas Calorías	Napa Valley
15:30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Xocolatl	El placer de los sentidos
16:00	Desafío gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Narda, como en casa	Ohno
16:30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Como gustes	Desafío gourmet
17:00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Velero al Caribe	Boulangerie
17:30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Italia y sus vinos	Notas de cata
18:00	ABC Gourmet	Pescadores	ABC Gourmet	Pescadores	ABC Gourmet	Cocina de Autor	Gourmand
18:30	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
19:00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
19:30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
20:00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
20:30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
21:00	Desafío gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Método Gross	Napa Valley
21:30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Xocolatl	El placer de los sentidos
22:00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Narda, como en casa	Ohno
22:30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Como gustes	Desafío gourmet
23:00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Velero al Caribe	Boulangerie
23:30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Italia y sus vinos	Notas de cata

Prime Time

Ponle ese toque de...

CREMERIA AMERICANA
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria

Mantequilla **Gloria** Untable®



ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA

www.cremeria-americana.com.mx
servicioalclientes@cremeria-americana.com.mx

ESR
EMPRESA
SOCIALMENTE
RESPONSABLE



2 0 0 5

MEDALLA DE PLATA - BRUXELLES 2008

CHÂTEAU DOMECCQ

UN VINO ORGULLOSAMENTE MEXICANO

EVITA EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

REG S.S.A. 083300201C1743